LIQUORINO AL COINTREAU

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

DOBLA - TRUFFLE SHELL DARK

Q.B.

LIQUORINO AL COINTREAU

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-------------------|--------|---|
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 1000 | Portare acqua e zucchero a 106°C, far raffreddare leggermente e aggiungere il liquore già miscelato |
| ACQUA | g 300 | con l'alcool puro. |
| COINTREAU | g 325 | Far raffreddare e dressare all'interno del Truffle Shell Dobla |
| ALCOOL PURO | g 65 | |

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi all'riempimento della Truffle Shell DOBLA mettendo all'interno della boule dell'arancia hg 4x4 CESARIN e arrivare a filo della Truffle con il liquorino.

Una volta fatto cristallizzare il liquorino andare a ricoprire con un cioccolato a scelta la Truffle Shell e successivamente passarlo nel cacao.





RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

