

# TRUFFLE ALL'ARANCIA

# TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO CON RIPIENO MORBIDO ALL'ARANCIA - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE

### **RIPIENO ALL'ARANCIA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
WONDERCHOC WHITE	g 800	Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità.
JOYPASTE ARANCIA	g 120	Aggiungere JOYPASTE ARANCIA e miscelare bene.

Q.B.

### **COPERTURA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con il ripieno all'arancia.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato.
Decorare con DOBLA CURLS ORANGE e lasciar cristallizare.





# RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

# I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato può essere sostituito con la linea NOBEL. In questo caso, utilizzare NOBEL BIANCO sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BIANCO fuso a 35°C.

