

TRUFFLE ALLO ZABAIONE

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO ALLO ZABAIONE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

RIPIENO ALLO ZABAIONE

III ILIO ALLO LIDAIOTE		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
WONDERCHOC WHITE	g 800	Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità.
PASTA ZABAIONE	g 120	Aggiungere PASTA ZABAIONE e miscelare bene.
COPERTURA		
INGREDIENTI		
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.	
DECORAZIONE		
INGREDIENTI		
CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO	Q.B.	

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il truffle shell con il ripieno allo zabaione.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

Decorare rotolando la boule nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO e lasciare cristallizzare.





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 LATTE sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL LATTE fuso a 35°C.

