



CHOCO LOLLIPOP

LECCA-LECCA DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA	Q.B.
-------------------	------

COPERTURA CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 40°C	g 500
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare le due creme e utilizzare a 32°C.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - TEMPERATO	Q.B.
CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire delle boule di cioccolato con la NOCCIOLATA BIANCA, inserire gli appositi bastoncini da lollipop e congelare.

Intingere i lollipop nella copertura croccante e porre a cristallizzare in frigorifero fino a completo indurimento.

Una volta cristallizzati intingere i lollipop nel cioccolato e decorare con le CODETTE.