



GRAFFIONE SCIOGLIEVOLE

TRUFFLE DAL RIPIENO CREMOSO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE SCIOGLIEVOLE

INGREDIENTI

PASTA BITTER

g 200

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO

g 40

PREPARAZIONE

Miscelare insieme i due ingredienti.

Utilizzare la ganache così ottenuta a 28°C.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO

Q.B.

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire dei TRUFFLE SHELL DOBLA con la ganache.

Porre in frigorifero a cristallizzare.

Intingere i graffioni nel cioccolato temperato e rotolarli nella codetta.