

INGREDIENTI

1000 gr cioccolato al latte
400 gr pasta nocciola
300 gr pralinato nocciola
100 gr granella croccante



PROCEDIMENTO:

Mescolare i vari ingredienti, temperarli a 25°, colare il composto dentro allo stampo Chocoflex a sfera, facendolo penetrare dai fori sulla superficie, poi raffreddare in frigorifero. Smodellare, aprendo lo stampo a metà, passare nel cioccolato al latte rigato di cioccolato fondente.

INGREDIENTS

1000 gr. milk chocolate
400 gr hazelnut paste
300 gr hazelnut cream
100 gr crunchy grain

METHOD:

Mix various ingredients, temper at 25°C, pour the mixture inside the mould Chocoflex sphere, by let it penetrate from holes on the surface, then cool in refrigerator. Demould, by opening the mould in the middle, roll into milk chocolate striped with dark chocolate.