

INGREDIENTI

1000 gr cioccolato bianco
300 gr pasta caffè (base oleosa)
200 gr burro anidro
50 gr olio di girasole



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 fondente.

INGREDIENTS

1000 gr. white chocolate
300 gr coffee paste (oily base)
200 gr anhydrous butter
50 gr sunflower oil

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 dark chocolate.