

INGREDIENTI

1000 gr cioccolato bianco
500 gr pasta alla nocciola
100 gr granella di nocciola



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 miscelato alla granella di nocciola.

INGREDIENTS

1000 gr. white chocolate
500 gr hazelnut paste
100 gr hazelnut grains

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 mixed with hazelnut grains.