



# Трюфелі



**ТОВ СОЛЕС** Україна 02121  
 м. Київ вул. Автопаркова, 7  
 тел/факс: +380 44 5631111  
 +380 44 5631199  
 +380 44 4920432  
 +380 44 4920433  
 +380 44 4920434  
 e-mail: info@soles.ua  
 web: http://soles.ua

## Інгредієнти:

### Трюфель Арабіка

- \_\_\_\_\_ 0,130 гр - Шокобелла Біла
- \_\_\_\_\_ 0,040 гр - Білий Шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ 0,002 гр - Десертна паста Мокка

### Декорування

- \_\_\_\_\_ Чорний шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ Какао пудра

### Трюфель Малиновий

- \_\_\_\_\_ 0,130 гр - Шокобелла Біла
- \_\_\_\_\_ 0,040 гр - Білий Шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ 0,010 гр - Пюре Малина

### Декорування:

- \_\_\_\_\_ Білий шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ Червона кокосова стружка

### Трюфель Ромовий

- \_\_\_\_\_ 0,140 гр - Шоко Крем (Шокобелла)
- \_\_\_\_\_ 0,030 гр - Чорний Шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ 0,001 гр - Есенція РумБарум

### Декорування:

- \_\_\_\_\_ Молочний шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ Мигдальна стружка

### Трюфель Фісташковий

- \_\_\_\_\_ 0,120 гр - Шокобелла Біла
- \_\_\_\_\_ 0,030 гр - Білий шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ 0,016 гр - Десертна паста Фісташкова

### Декорування:

- \_\_\_\_\_ Чорний шоколад МІ
- \_\_\_\_\_ Карамельна крихта

## Технологія приготування:

1. На водяній бані розігріти Шокобеллу та шоколад МІ.
2. Додати ароматичний наповнювач згідно обраної рецептури.
3. Ретельно перемішати.
4. Охолодити 15 - 25 хв.
5. Сформувати кульки 14 гр.
6. Охолодити 15 хв.
7. Заглазурувати згідно рецептури.
8. Задекорувати відповідно рецептури обраного виробу.

