



TARTUFI CON CORN FLAKES

PREPARAZIONE COMPOSTO

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA

g 600

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

g 450

CORN FLAKES

g 200

ALCOLATO

g 50

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato RENO FONDENTE 40/42 a 45°C e mescolarlo alla NOCCIOLATA BIANCA. Quindi aggiungere i CORN FLAKES e l'alcolato scelto e mescolare fino a completa amalgama. Con le mani o con sacco a poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata.

COPERTURA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - O RENO BIANCO 38/40 O CACAO

Q.B.

PREPARAZIONE

Ricoprire con RENO LATTE 37/39 temperato e decorare con RENO BIANCO 38/40 o rotolare nel cacao.