



TARTUFI FONDENTI

RICETTA PER DEI GUSTOSI TARTUFI AL CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE PER TARTUFI

INGREDIENTI

| | |
|--|----------|
| CHOCOCREAM DARK | g 600 |
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - FUSO A 45°C | g 400 |
| GRANELLA DI NOCCIOLA | g 300 |
| RHUM | g 70-100 |

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.

Con le mani o con sac à poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata.

Porre in frigorifero per qualche minuto.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|----------|------|
| HAPPYKAO | Q.B. |
|----------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Rotolare i tartufini in HAPPYCAO.

Passarli quindi in un setaccio per rimuovere l'HAPPYCAO in eccesso.