



TARTUFO BIANCO AL TORRONCINO

TARTUFO REALIZZATO CON I NOSTRI VARIEGATI DELLA LINEA JOYGELATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE PER TARTUFO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 40°C	g 450	Miscelare insieme cioccolato e variegato.
JOYCREAM TORRONCINO	g 600	Aggiungere il liquore e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso.
LIQUORE ALLA VANIGLIA	g 50-60	Lasciare riposare il composto per 10 minuti in frigorifero.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI	
BIANCANEVE PLUS	Q.B.
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - TEMPERATO	Q.B.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole sfere e rotolarle direttamente in BIANCANEVE PLUS.

In alternativa ricoprirle di cioccolato temperato e successivamente rotolarle nelle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO.

Conservare in ambiente asciutto e fresco 15-20°C.