



TARTUFO CROCCANTISSIMO

TARTUFO REALIZZATO CON I NOSTRI VARIEGATI DELLA LINEA JOYGELATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE PER TARTUFO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---|---------|--|
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 40°C | g 250 | Miscelare insieme cioccolato e variegato. |
| JOYCREAM CROCCANTISSIMO | g 300 | Aggiungere il liquore e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. |
| RHUM | g 50-60 | Lasciare riposare il composto per 10 minuti in frigorifero. |

COPERTURA E DECORAZIONE

| INGREDIENTI | |
|---|------|
| HAPPYKAO | Q.B. |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO | Q.B. |
| CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole sfere e rotolarle direttamente in HAPPYCAO.

In alternativa ricoprirle di cioccolato temperato e successivamente rotolarle nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE.

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