



CRUNCHY TRUFFLE: AMORENERO

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM AMORENERO

g 600

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

g 500

RHUM

g 50-60

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM AMORENERO e miscelare.

Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere una ganache piuttosto densa.

Lasciare riposare 10 minuti.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

Q.B.

GRANELLA DI BISCOTTI AL CACAO

Q.B.

GRANELLA DI MERINGA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in una miscela di granella di biscotti al cacao (90%) e granella meringa (10%), oppure tuffarle in RENO CONCERTO FONDENTE 64% ed immediatamente rotolarle nella miscela di granelle (biscotti al cacao e meringa).

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



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato può essere sostituito in pari peso con la linea NOBEL.

Il liquore al rhum può essere sostituito con 150g di ZUCCHERO INVERTITO.