



## CRUNCHY TRUFFLE: COCONTY

### BASE TARTUFO

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM COCONTY  
RENO CONCERTO LATTE 34%  
RHUM

g 600  
g 500  
g 50-60

#### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM COCONTY e miscelare.  
Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso.  
Lasciare riposare 10 minuti.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%  
COCCO RAPÉ

Q.B.  
Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in cocco rapé, oppure tuffarle in RENO CONCERTO LATTE 34% temperato ed immediatamente rotolarle nella granella di cocco.  
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.