



CRUNCHY TRUFFLE: WAFERNUT NOIR

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT NOIR

g 600

RENO CONCERTO FONDENTE 72%

g 500

RHUM

g 50-60

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM WAFERNUT NOIR 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 72%

Q.B.

SCAGLIETTE DI WAFER

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente nella scaglietta di wafer, oppure tuffarle in RENO CONCERTO FONDENTE 72% temperato ed immediatamente rotolarle nella scaglietta di wafer. 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.