



CRUNCHY TRUFFLE: TORRONCINO

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM TORRONCINO

g 600

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

g 450

RHUM

g 50-60

PREPARAZIONE

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

Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso.

Lasciare riposare 10 minuti.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

Q.B.

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in BIANCANEVE PLUS, oppure tuffarle in RENO CONCERTO BIANCO 31,5% temperato ed immediatamente rotolarle in BIANCANEVE PLUS. 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.