



CRUNCHY TRUFFLE: CROCCANTISSIMO

BASE TARUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM CROCCANTISSIMO
RENO CONCERTO LATTE 34%
RHUM

g 600
g 500
g 50-60

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM CROCCANTISSIMO 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%
CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE, oppure tuffarle in RENO CONCERTO LATTE 34% temperato ed immediatamente rotolarle in CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE.

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.