



TARTUFI

Combinando i cioccolati RENO o i surrogati di cioccolato NOBEL con le variegature JOYCREAM e le nostre decorazioni è possibile realizzare un'ampia varietà di tartufi, partendo dallo stesso procedimento di base.

PROCEDIMENTO:

Fondere RENO o NOBEL a 40°C, unire JOYCREAM ed eventuali altri ingredienti e miscelare. Aggiungere il liquore o l'acqua e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Lasciar riposare per 10 minuti. Di seguito si riportano i dosaggi per alcune varianti di tartufi bianchi, al latte e fondenti:

TARTUFI FONDENTI:

RENO o NOBEL FONDENTE + JOYCREAM + LIQUORE o ACQUA + DECORAZIONE

1. TARTUFO AMORENERO:

RENO FONDENTE / NOBEL BITTER g 500

JOYCREAM AMORENERO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in una miscela di granella di biscotti al cacao (90%) e granella di meringa (10%) o tuffarle in RENO FONDENTE temperato o NOBEL FONDENTE fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella miscela di granelle (biscotti al cacao e meringa). Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

TARTUFI AL LATTE:

RENO o NOBEL LATTE + JOYCREAM + LIQUORE o ACQUA + DECORAZIONE

1. TARTUFO AMARETTO:

RENO LATTE / NOBEL LATTE g 500

JOYCREAM AMARETTO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in DELICRISP o DULCAMARA o tuffarle in RENO LATTE temperato o NOBEL LATTE fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle in DELICRISP o DULCAMARA. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

2. TARTUFO BESAMEMUCHO:

RENO AU LAIT SUPÉRIEUR 38% / NOBEL LATTE g 400

JOYCREAM BESAMEMUCHO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e ricoprire con RENO LATTE temperato o NOBEL LATTE fuso a 35°C. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

3. TARTUFO COCONTY:

RENO LATTE / NOBEL LATTE g 500

JOYCREAM COCONTY g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in cocco rapé o tuffarle in RENO LATTE temperato o in NOBEL LATTE fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nel cocco rapé. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

4. TARTUFO CROCCANTISSIMO:

RENO LATTE / NOBEL LATTE g 500

JOYCREAM CROCCANTISSIMO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in HAPPYCAO o CODETTE di cioccolato al latte o tuffarle in RENO LATTE temperato o NOBEL LATTE fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle in HAPPYCAO o CODETTE di cioccolato al latte. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

5. TARTUFO CRUMBLE:

RENO LATTE / NOBEL LATTE g 500

JOYCREAM CRUMBLE g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in GRANELLA DI BISCOTTO o tuffarle in RENO LATTE temperato o NOBEL LATTE fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella granella di biscotto. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

6. TARTUFO DOLCE SALATO:

RENO LATTE / NOBEL LATTE g 500

JOYCREAM NOCCIOLINA g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in GRANELLA DI NOCCIOLA o tuffarle in RENO LATTE temperato o NOBEL LATTE fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella GRANELLA DI NOCCIOLA. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

7. TARTUFO FLEUR DE SEL:

RENO LATTE / NOBEL LATTE g 500

JOYCREAM CAMEL FLEUR DE SEL g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in GRANELLA DI BISCOTTO o tuffarle in RENO LATTE temperato o in NOBEL LATTE fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella granella di biscotto. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

TARTUFI BIANCHI

RENO o NOBEL BIANCO + JOYCREAM + LIQUORE o ACQUA + DECORAZIONE

1. TARTUFO BIANCO AL TORRONCINO

RENO BIANCO 38% / NOBEL BIANCO g 450

JOYCREAM TORRONCINO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in BIANCANEVE PLUS o tuffarle in RENO BIANCO temperato o NOBEL BIANCO fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle in SCAGLIETTE o CODETTE di cioccolato bianco. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

2. TARTUFO DONATELLO

RENO BIANCO / NOBEL BIANCO g 450

JOYCREAM DONATELLO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in granella di cocco o tuffarle in RENO BIANCO temperato o in NOBEL BIANCO fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella granella di cocco. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

3. TARTUFO LIMONE E ZENZERO

RENO BIANCO / NOBEL BIANCO g 450

JOYCREAM LEMONBISCOTTO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Zenzero in polvere o fresco q.b

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in GRANELLA DI BISCOTTO o tuffarle in RENO BIANCO temperato o in NOBEL BIANCO fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella granella di biscotto. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

4. TARTUFO MIMOSA

RENO BIANCO / NOBEL BIANCO g 450

JOYCREAM WHITE g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Pesca o ananas semi canditi g 100

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in granella di pan di spagna o tuffarle in RENO BIANCO temperato o in NOBEL BIANCO fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella granella di pan di spagna. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

Consiglio: per evitare muffe è consigliabile essiccare il pan di spagna sbriciolato mettendolo in cella di lievitazione (senza umidità) per una notte o cuocerlo a bassa temperatura (60°C) per 1-2 ore.

5. TARTUFO PISTACCHIO

RENO BIANCO / NOBEL BIANCO g 450

JOYCREAM PISTACCHIO g 600

Liquore al Rhum o acqua g 50-60

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in granella di pistacchio o DULCAMARA o tuffarle in RENO BIANCO temperato o in NOBEL BIANCO fuso a 35°C ed immediatamente rotolarle nella granella di pistacchio oppure DULCAMARA. Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).

ALTRI JOYCREAM:

- NOCCIOLATA ICE CROCK
- JOYCREAM WAFERNUT CLAIR
- JOYCREAM CORN FLAKES
- JOYCREAM FRUITS ROUGES
- JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO
- JOYCREAM LEMON BISCOTTO
- JOYCREAM MERINGA
- JOYCREAM SUPREMO

ALTRE IDEE CROCCANTI:

- GOCCE DI MERINGA
- GOCCE DI AMARETTO
- CRUNCHY BEADS
- Corn Flakes
- Riso soffiato
- Müesli
- Cereali

Le ricetta dei tartufi e tutte le variazioni di gusto proposte sono disponibili anche [in formato pdf scaricabile](#) nella sezione Cataloghi.