



TARTUFI FONDENTI

RICETTA PER DEI GUSTOSI TARTUFI AL CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE PER TARTUFI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK	g 600
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - FUSO A 45°C	g 400
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 300
RHUM	g 70-100

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.

Con le mani o con sac à poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata.

Porre in frigorifero per qualche minuto.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.
----------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Rotolare i tartufini in HAPPYCAO.

Passarli quindi in un setaccio per rimuovere l'HAPPYCAO in eccesso.