CRUNCHY TRUFFLE: AMORENERO

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM AMORENERO	g 600
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%	g 500
RHUM	g 50-60

PREPARAZIONE

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

Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere una ganache piuttosto densa.

Lasciare riposare 10 minuti.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	Q.B.
GRANELLA DI BISCOTTI AL CACAO	Q.B.
GRANELLA DI MERINGA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in una miscela di granella di biscotti al cacao (90%) e granella meringa (10%), oppure tuffarle in RENO CONCERTO FONDENTE 64% ed immediatamente rotolarle nella miscela di granelle (biscotti al cacao e meringa).

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.