

# **CRUNCHY TRUFFLE: COCONTY**

### **BASE TARTUFO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM COCONTY	g 600	Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM COCONTY e miscelare.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	g 500	Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso.
RHUM	g 50-60	Lasciare riposare 10 minuti.

#### **COPERTURA**

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	Q.B.
COCCO RAPÉ	Q.B.

# **COMPOSIZIONE FINALE**

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in cocco rapé, oppure tuffarle in RENO CONCERTO LATTE 34% temperato ed immediatamente rotolarle nella granella di cocco. 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.

