

# **CRUNCHY TRUFFLE: WAFERNUT NOIR**

### **BASE TARTUFO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM WAFERNUT NOIR	g 600	Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM WAFERNUT NOIR e miscelare.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%	g 500	Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere una ganache piuttosto densa.
RHUM	g 50-60	Lasciare riposare 10 minuti.

#### **COPERTURA**

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%	Q.B.
SCAGLIETTE DI WAFER	Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente nella scaglietta di wafer, oppure tuffarle in RENO CONCERTO FONDENTE 72% temperato ed immediatamente rotolarle nella scaglietta di wafer. 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.

