

CRUNCHY TRUFFLE: TORRONCINO

BASE TARTUFO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM TORRONCINO	g 600	Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM TORRONCINO e miscelare.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 450	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 BIANCO 31,4%	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in BIANCANEVE PLUS, oppure tuffarle in RENO CONCERTO BIANCO 31,5% temperato ed immediatamente rotolarle in BIANCANEVE PLUS. 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.

