



CRUNCHY TRUFFLE: WHITE CROCK

TARTUFI AL CIOCCOLATO BIANCO CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE TARTUFO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%

JOYCREAM WHITE CROCK

RHUM

g 450

g 600

g 50-60

PREPARAZIONE

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

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

Lasciar riposare per 5-10 minuti.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%

Q.B.

DELICRISP

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente nel DELICRISP o tuffarle in RENO CONCERTO BIANCO 31.5% temperato ed immediatamente rotolarle nel DELICRISP.

Conservare in ambiente asciutto e fresco (15-20°C).



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il liquore al rum può essere sostituito con 150g di ZUCCHERO INVERTITO.

Il cioccolato può essere sostituito in pari peso con NOBEL BIANCO.