# TARTUFO FRUIT ROUGES

| INGREDIENTI | |
|---|---|
| RENO BIANCO 38-40 | g450 |
| JOYCREAM FRUIT ROUGES | g600 |
| RHUM O ACQUA | g 50 |

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM e miscelare. Aggiungere il Rhum e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Lasciare riposare 10 minuti poi formare delle piccole palline, rotolarle e tuffarle nello stesso cioccolato temperato. Appoggiarle sull'apposita griglia o su un setaccio e dopo qualche secondo rotolarle ottenendo l'effetto "graffiato". Conservare in ambiente asciutto e fresco 15-20°C.