



## CRUNCHY TRUFFLE: COCONTY

### BASE TARTUFO

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM COCONTY

g 600

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%

g 500

RHUM

g 50-60

#### PREPARAZIONE

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

Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso.

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.