# CRUNCHY TRUFFLE: LEMONBISCOTTO

## BASE TARTUFO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| JOYCREAM LEMONBISCOTTO | g 600 |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% | g 450 |
| RHUM | g 50-60 |

### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM LEMONBISCOTTO 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 BIANCO 31,4% | Q.B. |
| BIANCANEVE | Q.B. |

### COMPOSIZIONE FINALE

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