



CRUNCHY TRUFFLE: LEMONBISCOTTO

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO	g 600
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%	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 BIANCO 31,50%	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.