



## CRUNCHY TRUFFLE: MIMOSA

### BASE TARTUFO

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM WHITE  
RENO CONCERTO BIANCO 31,50%  
RHUM

g 600  
g 450  
g 50-60

#### PREPARAZIONE

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

#### COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente nel pan di spagna sbriciolato, oppure tuffarle in RENO CONCERTO BIANCO 31,5% temperato ed immediatamente rotolarle nel pan di spagna. 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.