



## CRUNCHY TRUFFLE: CRUMBLE

### BASE TARTUFO

---

#### INGREDIENTI

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| JOYCREAM CRUMBLE                                | g 600   |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% | g 500   |
| RHUM                                            | g 50-60 |

#### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM CRUMBLE 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. |
| GRANELLA DI BISCOTTO                            | Q.B. |

#### COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente in GRANELLA DI BISCOTTO, oppure tuffarle in RENO CONCERTO LATTE 34% temperato ed immediatamente rotolarle nella granella.

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.