



## TARTUFI GIANDUIA

### Step 1

---

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA	g 600
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%	g 450
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 300-350
RHUM O MARASCHINO O CURACAO ECC.	g 50-70

#### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°C e mescolarlo alla NOCCIOLATA, quindi aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLA, l'alcolato scelto e mescolare fino a completa amalgama.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Con le mani o con sacco a poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata e rotolarle nel CACAO o in HAPPYCAO.