



TARTUFI FONDENTI

RICETTA PER DEI GUSTOSI TARTUFI AL CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE PER TARTUFI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM DARK

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - FUSO A 45°C

GRANELLA DI NOCCIOLA

RHUM

g 600

g 400

g 300

g 70-100

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.

Con le mani o con sac à poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata.

Porre in frigorifero per qualche minuto.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Rotolare i tartufini in HAPPYCAO.

Passarli quindi in un setaccio per rimuovere l'HAPPYCAO in eccesso.