



## TARTUFO BIANCO AL TORRONCINO

TARTUFO REALIZZATO CON I NOSTRI VARIEGATI DELLA LINEA JOYGELATO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



### GANACHE PER TARTUFO

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 40°C

JOYCREAM TORRONCINO

LIQUORE ALLA VANIGLIA

g 450

g 600

g 50-60

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme cioccolato e variegato.

Aggiungere il liquore e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso.

Lasciare riposare il composto per 10 minuti in frigorifero.

### COPERTURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - TEMPERATO

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO

Q.B.

Q.B.

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole sfere e rotolarle direttamente in BIANCANEVE PLUS.

In alternativa ricoprirle di cioccolato temperato e successivamente rotolarle nelle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO.

Conservare in ambiente asciutto e fresco 15-20°C.