

TARTUFO CROCCANTISSIMO

TARTUFO REALIZZATO CON I NOSTRI VARIEGATI DELLA LINEA JOYGELATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE PER TARTUFO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 40°C	g 250
JOYCREAM CROCCANTISSIMO	g 300
RHUM	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

HAPPYKAO	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO	Q.B.
CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole sfere e rotolarle direttamente in HAPPYCAO.

In alternativa ricoprirle di cioccolato temperato e successivamente rotolarle nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE.

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