

CRUNCHY TRUFFLE: FLEUR DE SEL

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	g 600
RENO CONCERTO LATTE 34%	g 500
RHUM	g 50-60

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM FLEUR DE DEL e miscelare.

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

Lasciare riposare 10 minuti.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO 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.