

CRUNCHY TRUFFLE: WAFERNUT NOIR

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT NOIR	g 600
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	g 500
RHUM	g 50-60

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM WAFERNUT NOIR e miscelare.

Aggiungere il liquore al rhum e miscelare fino ad ottenere una ganache piuttosto densa.

Lasciare riposare 10 minuti.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 72%	Q.B.
SCAGLIETTE DI WAFER	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente nella scaglietta di wafer, oppure tuffarle in RENO CONCERTO FONDENTE 72% temperato ed immediatamente rotolarle nella scaglietta di wafer.
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.