

# CRUNCHY TRUFFLE: CORN FLAKES

TARTUFI AL CIOCCOLATO FONDENTE CROCCANTI

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## BASE TARTUFO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% | g 500 |
| JOYCREAM CORN FLAKES | g 600 |
| RHUM | g 50-60 |

### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM CORN FLAKES 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 58% | Q.B. |
| CORN FLAKES | Q.B. |

### COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline e rotolarle direttamente nei corn flakes o tuffarle in RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato ed immediatamente rotolarle nei corn flakes.

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



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il liquore al rhum può essere sostituito con 150g di ZUCCHERO INVERTITO.

Il cioccolato può essere sostituito in pari peso con NOBEL BITTER.

E' anche possibile sostituire RENO CONCERTO FONDENTE con qualsiasi altro cioccolato fondente della gamma RENO CONCERTO, SINFONIA o MINUETTO.