

CRUNCHY TRUFFLE: FRUIT ROUGES

TARTUFO AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BASE TARTUFO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%	g 500
JOYCREAM FRUITS ROUGES	g 600
RHUM	g 50-60

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM FRUIT ROUGES 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.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle piccole palline, tuffarle nel RENO CONCERTO FONDENTE 58% temperato e con l’aiuto di una griglia rotolarle su se stesse per ottenere un effetto “graffiato”.

Successivamente spuzzare i crunchy truffles con della polvere perlescente rubino.

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.