



Tartufo Fruit Rouges

INGREDIENTI

RENO BIANCO 38-40	g450
JOYCREAM FRUIT ROUGES	g600
RHUM O ACQUA	g 50

Fondere il cioccolato a 40°C, unire JOYCREAM e miscelare. Aggiungere il Rhum e miscelare fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Lasciare riposare 10 minuti poi formare delle piccole palline, rotolarle e tuffarle nello stesso cioccolato temperato. Appoggiarle sull'apposita griglia o su un setaccio e dopo qualche secondo rotolarle ottenendo l'effetto "graffiato". Conservare in ambiente asciutto e fresco 15-20°C.