



TARTUFI GIANDUIA

👤 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

NOCCIOLATA

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

GRANELLA DI NOCCIOLA

Rhum o maraschino o curacao ecc.

600g

450g

300-350g

50-70g

Fondere il cioccolato a 45°C e mescolarlo alla NOCCIOLATA, quindi aggiungere la GRANELLA DI NOCCIOLA, l'alcolato scelto e mescolare fino a completa amalgama.

COMPOSIZIONE FINALE

Con le mani o con sacco a poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata e rotolarle nel CACAO o in HAPPYCAO.