## TARTUFI CON CORN FLAKES



## PREPARAZIONE COMPOSTO

| INGREDIENTI                                 |       | PREPARAZIONE   |
|---|-------|--|
| NOCCIOLATA BIANCA                           | g 600 | Fondere il cioccolato RENO FONDENTE 40/42 a 45°C e mescolarlo alla NOCCIOLATA          |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% | g 450 | BIANCA.Quindi aggiungere i CORN FLAKES e l'alcolato scelto e mescolare fino a completa |
| CORN FLAKES                                 | g 200 | amalgama.Con le mani o con sacco a poche formare delle piccole sfere della dimensione  |
| ALCOLATO                                    | g 50  | desiderata.  |

## COPERTURA AL CIOCCOLATO

| INGREDIENTI   |      | PREPARAZIONE   |
|---|------|--|
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - O RENO BIANCO 38/40 O CACAO | Q.B. | Ricoprire con RENO LATTE 37/39 temperato e decorare con RENO BIANCO 38/40 o rotolare |
|   |      | nel cacao.   |

