

# TARTUFI FONDENTI

## RICETTA PER DEI GUSTOSI TARTUFI AL CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





### **GANACHE PER TARTUFI**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM DARK	g 600	Miscelare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omegenea.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - FUSO A 45°C	g 400	Con le mani o con sac à poche formare delle piccole sfere della dimensione desiderata.
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 300	Porre in frigorifero per qualche minuto.
RHUM	g 70-100	

### **COPERTURA E DECORAZIONE**

#### INGREDIENTI

Q.B. HAPPYKAO

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Rotolare i tartufini in HAPPYCAO.

Passarli quindi in un setaccio per rimuovere l'HAPPYCAO in eccesso.

