

TARTUFINO

CIOKOCHOOPS



Ingredienti

semisfere Tartufino in cialda
granelle varie
ripieno tipo ganache
cioccolato
stecchi

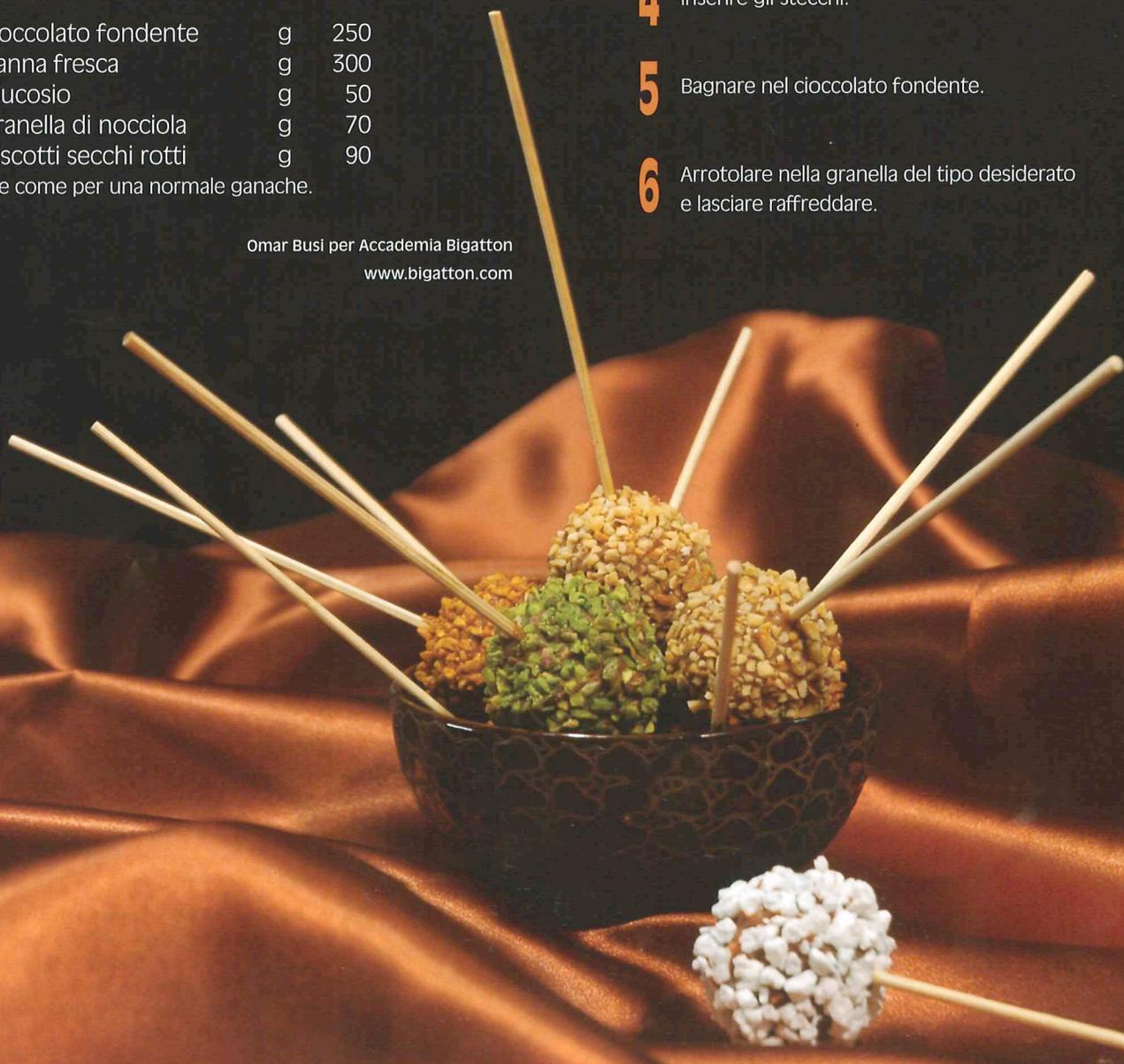
Ganache

cioccolato fondente	g	250
panna fresca	g	300
glucosio	g	50
granella di nocciola	g	70
biscotti secchi rotti	g	90

Procedere come per una normale ganache.

Omar Busi per Accademia Bigatton
www.bigatton.com

- 1 Inserire la ganache nel sac-à-poche e riempire le semisfere Tartufino.
- 2
- 3 Unire le semisfere e raffreddare.
- 4 Inserire gli stecchi.
- 5 Bagnare nel cioccolato fondente.
- 6 Arrotolare nella granella del tipo desiderato e lasciare raffreddare.



OMAGGIO

