



## TARTUFI SEMIFREDDO

### TARTUFI BESAMEMUCHO

1. Riempire gli appositi stampi di silicone con JOYCREAM BESAMEMUCHO e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.
2. Ricoprire con una miscela di JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO con l'aggiunta del 20% di GRANELLA DI NOCCIOLA precedentemente scaldata a 35°C.
3. Disporre su tappetini di silicone fino ad completo indurimento. Il prodotto deve essere stoccato e consumato a temperatura negativa (-14° / -18°C).

### TARTUFI SUPREMO

1. Riempire gli appositi stampi di silicone con JOYCREAM SUPREMO e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.
2. Ricoprire con una miscela di JOYCOUVERTURE EXTRA DARK CHOC con l'aggiunta del 20% di DULCAMARA (granella di amaretto) precedentemente scaldata a 35°C.
3. Disporre su tappetini di silicone fino a completo indurimento. Il prodotto deve essere stoccato e consumato a temperatura negativa (-14° / -18°C).