



# TARTUFI al CIOCCOLATO

## TARTUFI BIANCHI

1000 g Pasta Cremino Camel

## TARTUFI FONDENTI

800 g Pasta Cremino Camel  
140 g Pasta Cacao Scuro Camel  
60 g Cacao

## PROCEDIMENTO TARTUFI BIANCHI

*Mantecare il Cremino in planetaria con la foglia. Formare dei filoncini spolverando con lo zucchero a velo. Spezzare e formare delle palline che andranno tuffate nello zucchero a velo.*

## PROCEDIMENTO TARTUFI FONDENTI

*Mantecare il Cremino in planetaria con la foglia. Formare dei filoncini spolverando con cacao in polvere. Spezzare e formare delle palline che poi verranno tuffate nel cacao.*