



TARTUFI al CIOCCOLATO

TARTUFI BIANCHI

1000 g Pasta Cremino Camel

TARTUFI FONDENTI

800 g Pasta Cremino Camel
140 g Pasta Cacao Scura 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.