

**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO**

Selvine

**RICETTA CREMA AL CIOCCOLATO**

SOVRANA	g 80
Latte	g 1.000
Zucchero	g 300-350
Tuorlo d'uovo	g 100
MORELLINA o MORELLINA BITTER	g 200-220

Miscelare a freddo con frusta ½ di zucchero, SOVRANA ed infine aggiungere il tuorlo d'uovo; a parte far bollire il latte con il restante zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti. Una volta raffreddata miscelare con MORELLINA o MORELLINA BITTER.

**RICETTA PASTA FROLLA**

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 350
Zucchero	g 120
Uova intere	g 150

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora. Tirare con sfogliatrice la pasta frolla allo spessore di circa 2 millimetri e stampare con taglia-pasta tondo dei dischetti del diametro di 6 centimetri. Posizionare i dischetti in stampini per tartellette del diametro di 5 centimetri e cuocere a 190-200°C per 8 minuti circa e comunque fino a completa doratura. Lasciare raffreddare dopodichè togliere dagli stampini e dressare con sacco a poche all'interno delle "tartellette" della crema al cioccolato precedentemente preparata. Spezzettare un "pane" di RENO

GIANDUIA LATTE e passare i pezzi di cioccolato in raffinatrice mantenendo l'apertura sufficientemente ampia; chiudere poi progressivamente i cilindri in modo da ottenere una sfoglia di cioccolato dello spessore desiderato. Tagliare delle striscie (altezza 3-4 centimetri) e con le mani arrotolarle formando delle piccole rose che dovranno avere grandezza proporzionata alle tartellette. Posizionare le rose ottenute sulla crema pasticcera al cioccolato e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

AVVERTENZE: per rendere la crema più gustosa è possibile aggiungere una percentuale a piacimento di Rhum o Maraschino.