Griottes

Mettere delle ciliegie sotto spirito su una griglia e lasciarle scolare completamente. Immergere nello zucchero fondente caldo (60°C circa) e lasciar asciugare su carta siliconata. E' importante che lo zucchero fondente non arrivi a toccare il gambo. Dressare delle piccole gocce di cioccolato fondente ed appoggiarci sopra le ciliegie in modo da formare una base di copertura. Ricoprire totalmente le ciliegie immergendole in RENO FONDENTE 36/38 temperato e depositarle su CODETTA AL LATTE. E' possibile aggiungere allo zucchero fondente una piccola percentuale di liquore.