

BISCOTTO AL NOBEL CARAMEL

Livello base



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1kg	impastare tutti gli ingredienti insieme
burro 82% m.g.	500g	stendere tra due fogli di carta forno e raffreddare in frigorifero
zucchero	120g	coppare dei dischetti e cuocere su tappetini microforati a 170
tuorlo d'uovo	100g	gradi per 10/15 minuti

FARCITURA

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	qb	montare in planetaria con foglia fino a consistenza soffice, accoppiare i biscotti, raffreddare

GLASSATURA AL CIOCCOLATO

NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO PRODOTTO	qb	sciogliere a 45 gradi e intingere i biscotti già accoppiati e raffreddati raffreddare

COMPOSIZIONE FINALE

accoppiare i biscotti con chocosmart montato ed intingere nel nobel caramel
raffreddare

irca GROUP

Extraordinary made simple.