



BISCOTTO AL NOBEL

CAMEL

👤 Livello base



RICETTA CREATA DA:
Davide Lista
Pasticciere

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero
tuorlo d'uovo

1kg
500g
120g
100g

impastare tutti gli ingredienti insieme
stendere tra due fogli di carta forno e raffreddare in
frigorifero
coppare dei dischetti e cuocere su tappetini
microforati a 170 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 - CAMEL 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.