

BISCOTTO AL NOBEL CARAMEL

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

1kg impastare tutti gli ingredienti insieme

500g stendere tra due fogli di carta forno e raffreddare in frigorifero

120g coppare dei dischetti e cuocere su tappetini microforati a 170 gradi per 10/15

100g minuti

farcitura

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

PREPARAZIONE

montare in planetaria con foglia fino a consistenza soffice, accoppiare i biscotti, raffreddare

glassatura al cioccolato

INGREDIENTI

NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO PRODOTTO

PREPARAZIONE

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



RICETTA CREATA DA: DAVIDE LISTA PASTICCIERE