

# BISCOTTO AL NOBEL

## CARAMEL

👤 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 - 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.