

CREMINO CROCCANTE

Livello base

SEMPLICE RICETTA PER CREMINI CROCCANTI DAL GUSTO NOCCIOLA

MISCELA PER CREMINO CROCCANTE

RENO CONCERTO LATTE 34% - fuso a 40°C	1000g
PASTA NOCCIOLA - a temperatura ambiente	400g
CRUNCHY BEADS MIX	1000g

Miscelare delicatamente cioccolato e PASTA NOCCIOLA senza inglobare aria.
Aggiungere CRUNCHY BEADS, miscelare, porre negli appositi stampi in silicone o in quadretti di acciaio e mettere in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta indurito il cremino può essere conservato a temperatura ambiente.