



# CREMINO CROCCANTE

👤 Livello base

SEMPLICE RICETTA PER CREMINI CROCCANTI DAL GUSTO NOCCIOLA

## MISCELA PER CREMINO CROCCANTE

RENO CONCERTO LATTE 34% - fuso a 40°C

PASTA NOCCIOLA - a temperatura ambiente

CRUNCHY BEADS MIX

1000g

400g

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.