

NOBEL-CARAMEL SNACK

☐ Livello intermedio

CREMINO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO PRODOTTO
HAZELNUT CRUNCH - 50%
COOKIE COCOA CRUMBLE GF

PREPARAZIONE

Sciogliere il NOBEL CARAMEL a 35°C, aggiungere il COOKIE COCOA
 CRUMBLE e L'HAZELNUT CRUNCH 50% successivamente mescolare bene.
 100g

Composizione finale

Versare il cremino in stampi di policarbonato o in silicone e mettere per 5 min in frigorifero, dopodichè lasciare in cristallizzatore. Sformare dagli stampi.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF