



# NOBEL-CARAMEL SNACK

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Omar Ibrik  
Pastry Chef

## CREMINO AL CARAMELLO

NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO  
PRODOTTO

HAZELNUT CRUNCH - 50%  
COOKIE COCOA CRUMBLE GF

1000g

100g

100g

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

## 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.