BISCOTTO AL NOBEL CARAMEL

PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	Kg 1	impastare tutti gli ingredienti insieme
BURRO 82% M.G.	g 500	stendere tra due fogli di carta forno e raffreddare in frigorifero
ZUCCHERO	g 120	coppare dei dischetti e cuocere su tappetini microforati a 170 gradi per 10/15 minuti
TUORLO D'UOVO	g 100	

FARCITURA

INE	GREDIENTI		PREPARAZIONE
CH	HOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	Q.B.	montare in planetaria con foglia fino a consistenza soffice, accoppiare i biscotti, raffreddare

GLASSATURA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO PRODOTTO	Q.B.	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



RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

