



## BISCOTTO AL NOBEL CARAMEL

### PASTA FROLLA

---

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO  
TUORLO D'UOVO

Kg 1  
g 500  
g 120  
g 100

#### PREPARAZIONE

impastare tutti gli ingredienti insieme  
stendere tra due fogli di carta forno e raffreddare in frigorifero  
coppare dei dischetti e cuocere su tappetini microforati a 170 gradi per 10/15 minuti

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

Q.B.

#### PREPARAZIONE

montare in planetaria con foglia fino a consistenza soffice, accoppiare i biscotti, raffreddare

### GLASSATURA AL CIOCCOLATO

---

#### INGREDIENTI

NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO PRODOTTO

Q.B.

#### PREPARAZIONE

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