



NOBEL-CARAMEL SNACK

CREMINO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO PRODOTTO

HAZELNUT CRUNCH - 50%

COOKIE COCOA CRUMBLE GF

PREPARAZIONE

g 1000

Sciogliere il NOBEL CARAMEL a 35°C, aggiungere il COOKIE COCOA CRUMBLE e L'HAZELNUT

g 100

CRUNCH 50% successivamente mescolare bene.

g 100

COMPOSIZIONE FINALE

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

Sformare dagli stampi.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF