

## **NOBEL-CARAMEL SNACK**

## CREMINO AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
NOBEL LATTE - CARAMEL NUOVO PRODOTTO	g 1000	Sciogliere il NOBEL CARAMEL a 35°C, aggiungere il COOKIE COCOA CRUMBLE e L'HAZELNUT
HAZELNUT CRUNCH - 50%	g 100	CRUNCH 50% successivamente mescolare bene.
COOKIE COCOA CRUMBLE GF	g 100	

## **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 PER TE DA **omar ibrik** 

PASTRY CHEF

