

CREMINO CROCCANTE

SEMPLICE RICETTA PER CREMINI CROCCANTI DAL GUSTO NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





MISCELA PER CREMINO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 40°C	g 1000	Miscelare delicatamente cioccolato e PASTA NOCCIOLA senza inglobare aria.
PASTA NOCCIOLA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 400	Aggiungere CRUNCHY BEADS, miscelare, porre negli appositi stampi in silicone o in quadretti
CRUNCHY BEADS MIX	g 1000	di acciaio e mettere in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta indurito il cremino può essere conservato a temperatura ambiente.

