



CREMINO CROCCANTE

SEMPLICE RICETTA PER CREMINI CROCCANTI DAL GUSTO NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA PER CREMINO CROCCANTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 40°C

PASTA NOCCIOLA - A TEMPERATURA AMBIENTE

CRUNCHY BEADS MIX

PREPARAZIONE

g 1000

Miscelare delicatamente cioccolato e PASTA NOCCIOLA senza inglobare aria.

g 400

Aggiungere CRUNCHY BEADS, miscelare, porre negli appositi stampi in silicone o in quadretti

g 1000

di acciaio e mettere in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

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