



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