



BOCCONCINO NOCCIOLA BIANCA - FESTA DELLA MAMMA

CRUMBLE AL CORIANDOLO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
FARINA DI NOCCIOLE
CORIANDOLO - FRESCO, TRITATO

PREPARAZIONE

g 250 Mescolare gli ingredienti fino a quando non sono ben amalgamati, in una planetaria dotata di foglia.
g 100
g 25 Far raffreddare l'impasto quindi grattugiare con una grattugia grande per creare piccoli sbriciolamenti.
g 50
g 2 Infornare a 165° C per 8-10 minuti fino a doratura.
Lasciar raffreddare

CROCCANTE AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO
NOCCIOLATA BIANCA
CRUMBLE AL CORIANDOLO

PREPARAZIONE

g 350 Sciogliere NOBEL BIANCO nel microonde mescolando ogni 45 secondi fino a quando non è completamente sciolto.
g 200
g 200 Incorporare la NOCCIOLATA BIANCA e il crumble al coriandolo.
Versare il composto su una teglia rivestita di carta da forno e distribuire a 12-14 mm di spessore.
Lasciate raffreddare e poi tagliate con un tagliapasta tondo da 26mm.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare uno strato di NOCCIOLATA sul fondo di una DOBLA PETIT FOUR CUP riempiendola per 1/3 dello spessore.

Inserire delicatamente un disco di Croccante al nocciolato bianco nella Nocciolata.

Termina con un pezzo di DOBLA SPEAR DARK e un DOBLA 2D ROSE WHITE.