



## NOCI DI MILANO

### MACINAZIONE FRUTTA SECCA

---

#### INGREDIENTI

MANDORLE BIANCHE	g 150
NOCI	g 150
MIELE	g 75

#### PREPARAZIONE

Macinare finemente le mandorle e le noci

### PREPARAZIONE SCIROPPO

---

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 200
ZUCCHERO	g 600
MIELE	g 75

#### PREPARAZIONE

cuocere a 121°C zucchero, acqua e miele e miscelare alla frutta secca precedentemente macinata. Versare immediatamente il composto su carta siliconata e lasciar raffreddare.

### FORMATURA

---

#### PREPARAZIONE

Passare in raffinatrice per ammorbidire il tutto, stendere allo spessore di 8 millimetri e tagliare con stampo ovale da 30 millimetri.

## COMPOSIZIONE FINALE

Bagnarli fino a metà nello zucchero fondente caldo (60°C) ed attaccare immediatamente mezza noce. Immergere fino al bordo in RENO FONDENTE 36/38 o 40/42 temperato.