



CREMINO CROCCANTE

SEMPLICE RICETTA PER CREMINI CROCCANTI DAL GUSTO NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA PER CREMINO CROCCANTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO 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.