



## GIANDUIOTTI CROCCANTI

VERSIONE CROCCANTE DEL CLASSICO DELLA CIOCCOLATERIA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

### GANACHE PER GIANDUIOTTI

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	g 700
NOBEL LATTE - FUSO A 40°C	g 1000
CRUNCHY BEADS MIX	g 200

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e versare negli appositi stampi in silicone.  
Una volta cristallizzati, sformare i gianduiotti.

### COPERTURA CROCCANTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - FUSO A 32°C	g 1000
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Glassare i gianduiotti con la copertura croccante e decorare.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE