



PEPITA CRUMBLE

DOLCI CONFETTI CROCCANTI A BASE DI NOCCIOLE E MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PEPITA CRUMBLE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 175
ZUCCHERO A VELO	g 175
FIOR DI SALE	g 2
ALBUMI	g 35

PEPITA CRUMBLE ALLA GIANDUIA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 170
ZUCCHERO A VELO	g 170
FIOR DI SALE	g 2
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 15
ALBUMI	g 40-45

PEPITA CRUMBLE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 175
ZUCCHERO A VELO	g 170
FIOR DI SALE	g 2
ALBUMI	g 20

DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOBEL LATTE	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.
NOBEL BITTER	Q.B.
HAPPYKAO	Q.B.
NOBEL BIANCO	Q.B.
CANNELLA IN POLVERE FINE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Per ogni ricetta il metodo è il medesimo:

Miscelare gli ingredienti secchi e poi aggiungere gli albumi, così da ottenere un impasto simile alla pasta frolla.

Dividere in piccole palline di circa 2 g e depositarle su teglia con carta da forno.

Infornare in forno ventilato a 150°C per 10 minuti circa con valvola aperta.

Una volta raffreddate, rivestire le pepite con un sottile strato di NOBEL e ricoprire come da ricetta.

Una volta cristallizzate, setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

PEPITA CRUMBLE NOCCIOLA : Finitura con NOBEL LATTE E BIANCANEVE PLUS

PEPITA CRUMBLE GIANDUIA : Finitura con NOBEL BITTER E HAPPYCAO

PEPITE CRUMBLE ALLA MANDORLA : Finitura con NOBEL BIANCO E MISCELA DI BIANCANEVE PLUS E CANNELLA (proporzione g 96 - g 4)