



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.