



## 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.