BOCCONCINO NOCCIOLA BIANCA - FESTA DELLA MAMMA

CRUMBLE AL CORIANDOLO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 250
BURRO 82% M.G.	g 100
UOVA INTERE	g 25
FARINA DI NOCCIOLE	g 50
CORIANDOLO - FRESCO, TRITATO	g 2

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti fino a quando non sono ben amalgamati, in una planetaria dotata di foglia.

Far raffreddare l'impasto quindi grattugiare con una grattugia grande per creare piccoli sbriciolamenti.

Infornare a 165° C per 8-10 minuti fino a doratura.

Lasciar raffreddare

CROCCANTE AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO	g 350
NOCCIOLATA BIANCA	g 200
CRUMBLE AL CORIANDOLO	g 200

PREPARAZIONE

Sciogliere NOBEL BIANCO nel microonde mescolando ogni 45 secondi fino a quando non è completamente sciolto.

Incorporare la NOCCIOLATA BIANCA e il crumble al coriandolo.

Versare il composto su una teglia rivestita di carta da forno e distribuire a 12-14 mm di spessore.

Lasciate raffreddare e poi tagliate con un tagliapasta tondo da 26mm.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare uno strato di NOCCIOLATA sul fondo di una DOBLA PETIT FOUR CUP riempiendola per 1/3 dello spessore.
Inserire delicatamente un disco di Croccante al nocciolato bianco nella Nocciolata.
Termina con un pezzo di DOBLA SPEAR DARK e un DOBLA 2D ROSE WHITE.