



## BOCCONCINO NOCCIOLA BIANCA - FESTA DELLA MAMMA

### CRUMBLE AL CORIANDOLO

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
FARINA DI NOCCIOLE  
CORIANDOLO - FRESCO, TRITATO

#### PREPARAZIONE

g 250 Mescolare gli ingredienti fino a quando non sono ben amalgamati, in una planetaria dotata di foglia.  
g 100  
g 25 Far raffreddare l'impasto quindi grattugiare con una grattugia grande per creare piccoli sbriciolamenti.  
g 50  
g 2 Infornare a 165° C per 8-10 minuti fino a doratura.  
Lasciar raffreddare

### CROCCANTE AL NOCCIOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO  
NOCCIOLATA BIANCA  
CRUMBLE AL CORIANDOLO

#### PREPARAZIONE

g 350 Sciogliere NOBEL BIANCO nel microonde mescolando ogni 45 secondi fino a quando non è completamente sciolto.  
g 200  
g 200 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.