



GIANDUIOTTI CROCCANTI

VERSIONE CROCCANTE DEL CLASSICO DELLA CIOCCOLATERIA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE PER GIANDUIOTTI

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM

g 700

NOBEL LATTE - FUSO A 40°C

g 1000

CRUNCHY BEADS MIX

g 200

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e versare negli appositi stampi in silicone.

Una volta cristallizzati, sformare i gianduiotti.

COPERTURA CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - FUSO A 32°C

g 1000

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare i gianduiotti con la copertura croccante e decorare.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE