

# PEPITA CRUMBLE

## DOLCI CONFETTI CROCCANTI A BASE DI NOCCIOLE E MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### PEPITA CRUMBLE ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 175
ZUCCHERO A VELO	g 175
FIOR DI SALE	g 2
ALBUMI	g 35

### PEPITA CRUMBLE ALLA GIANDUIA

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 170
ZUCCHERO A VELO	g 170
FIOR DI SALE	g 2
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 15
ALBUMI	g 40-45



#### PEPITA CRUMBLE ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

AVOLETTA g 175
ZUCCHERO A VELO g 170
FIOR DI SALE g 20

#### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

NOBEL LATTE Q.B.
BIANCANEVE PLUS Q.B.
NOBEL BITTER Q.B.
HAPPYKAO Q.B.
NOBEL BIANCO Q.B.
CANNELLA IN POLVERE FINE Q.B.



#### COMPOSIZIONE FINALE

Per ogni ricettazione il metodo è il medesimo:

Miscelare gli ingredienti secchi e poi aggiungere gli albumi, così da ottenere un impasto simile alla pasta frolla.

Dividere in piccole palline di circa 2 g e depositarle su teglia con carta da forno.

Infornare in forno ventilato a 150°C per 10 minuti circa con valvola aperta.

Una volta raffreddate, rivestire le pepite con un sottile strato di NOBEL e ricoprire come da ricetta.

Una volta cristallizzate, setacciare per togliere l'eccesso di polveri.

PEPITA CRUMBLE NOCCIOLA: Finitura con NOBEL LATTE E BIANCANEVE PLUS

PEPITA CRUMBLE GIANDUIA: Finitura con NOBEL BITTER E HAPPYCAO

PEPITE CRUMBLE ALLA MANDORLA: Finitura con NOBEL BIANCO E MISCELA DI BIANCANEVE PLUS E CANNELLA (proporzione g 96 - g 4)

