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