CROCCANTINO ALLE MANDORLE CON MOU AL SALE DI MOTHIA

BISCOTTO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA CROCCANTINO ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

FLOMIX	g 600
MANDORLE - AFFETTATE	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare il FLOMIX con le mandorle.

Riempire degli stampi di silicone a forma di dischetti.

Cuocere in forno a 180°C per 8-10 min.

FROLLA AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA	g 1000
BURRO - 82% MG	g 400
UOVA	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, stendere la pasta allo spessore di 3 mm, coppare con coppapasta del diametro uguale al diametro dei croccantini realizzati precedentemente.

Cuocere in forno a 170°C per circa 10 min.

CARAMELLO MOU AL SALE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 1000
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 40°C	g 300
BURRO - 82% MG (MORBIDO)	g 30
SALE - DI MOTHIA	g 5

PREPARAZIONE

Miscelare il TOFFEE D'OR CARAMEL con il cioccolato precedentemente fuso a 40°C, il sale e il burro morbido, fino ad ottenere un composto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche realizzare un ciuffo abbondante di caramello mou al sale su ogni singolo frollino ai cereali.

Adagiare sopra il croccante alle mandorle esercitando una leggera pressione.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro in ricetta con la margarina.