TREND
STILE DI VITA
ETICO

Puratos
Reliable partners in innovation

BISCOTTO NOCCIOLA & CACAO

CACAO-TRACE

In questo goloso biscotto farcito, una croccante copertura cela un morbido cuore di crema alla nocciola. Entrambe crema e ricopertura sono prodotte con cacao certificato Cacao-Trace, per assicurare un gusto squisito ottenuto nel pieno rispetto della sostenibilità.
Una bontà davvero senza compromessi.

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Carat Supercrem Nutty 313 CT**
- **Carat Cakau Bitter**

BISCOTTO NOCCIOLA & CACAO

INGREDIENTI

Sablé alla nocciola

Farina W120/130	965g
Mimetic Incorporation	**600g**
Zucchero a velo	400g
Polvere di nocciole	35g
Uova intere	210g
Sale	4g

Farcitura alla nocciola

Carat Supercrem Nutty 313 Cacao-Trace q.b.

Copertura Cakau

Carat Cakau Bitter Cacao-Trace q.b.

PROCEDIMENTO

Sablé alla nocciola: In una planetaria attrezzata con la foglia, miscelare il Mimetic Incorporation con lo zucchero a velo e il sale. Aggiungere le uova a filo, poi la farina con la polvere di nocciola. Lasciar riposare per almeno 2 ore a +4ºC. Tra due fogli di carta forno, stendere la sablé a 2 mm e cuocere in forno statico a 175ºC. All'uscita dal forno impermeabilizzare con del burro di cacao.

Farcitura alla nocciola: Inserire la farcitura tra due dischi di sablè alla nocciola (circa 6 g). Lasciar cristallizzare a 16ºC per 12 ore.

Copertura Cakau: Sciogliere Cakau a 45ºC e usarlo per ricoprire interamente il biscotto. Far cristallizzare per 2 minuti in frigorifero +4ºC. Una volta confezionato, conservare a 18/20ºC.