

**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO**

Cremino alla nocciola

RENO BIANCO	g 1.000
Burro di cacao	g 200
PASTA NOCCIOLA	g 800
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 150

Fondere a 45°C RENO BIANCO e burro di cacao, aggiungere PASTA NOCCIOLA, GRANELLA DI NOCCIOLA e colare negli stampi in silicone. Livellare bene, far indurire per qualche minuto in frigorifero, smodellare ed attendere che il prodotto ritorni a temperatura ambiente. Ricoprire infine con cioccolato al latte temperato.