

## STECCHI ARACHIDI & CARMELLO SALATO



### **Crumble:**

1000 g **MURBELLA**

500 g burro

80 g **CACAO NOBLESSE**

Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10/15 min ca.

### **Interno cremoso:**

q.b **VARIEGÒ CARAMEL SALÈ**

### **Semifreddo alle arachidi:**

300 g **SOFFICEPANNA**

130 g **PASTA ARACHIDE**

600 g latte

600 g panna fresca

Sciogliere "Sofficepanna" nel latte e aggiungere "Pasta Arachide". Montare in planetaria con la panna fino ad ottenere un composto montato. Dressare metà composto sulla base dello stampo, aggiungere un po' di crumble al cacao e stendere uno leggero strato di "Variegò Caramel Salè" e terminare con l'ultima metà di semifreddo. Abbattere.

### **Glassa:**

100 g **SCHOKOBELLA PEANUT & CARAMEL**

20 g granella di arachide

Scaldare "Schokobella Peanut & Caramel" e aggiungere la granella di arachide. Sformare i semifreddi dallo stampo, immergere nella glassa e decorare a piacere.