

CHOCOPEANUT



INGREDIENTI

Base bianca	3600 gr
Pasta arachide 100%	400 gr
Zucchero di uva	60 gr
Crema chocopeanut	500 gr
Crema mou	300 gr

PROCEDIMENTO

Frullare con mixer la base, la pasta arachide e lo zucchero d'uva. Mantecare e variegare con crema chocopeanut e crema mou decorando poi la vaschetta con granella di arachidi salate.

CREMINO CHOCOPEANUT

INGREDIENTI

Nerella caramello	2000 gr
Latte	2000 gr
Crema sgranocchio	600 gr

PROCEDIMENTO

Frullare la nerella caramello con il latte e mantecare. Estrarre il cremino dalla macchina appiattire la superficie e versare la crema sgranocchio livellando il prodotto in vaschetta.