LEPRE ALLE NOCCIOLE E MANDORLE

BISCUIT ALLE NOCCIOLE

Ingredienti	Preparazione
100 gr zucchero fine 180 gr albumi	Unire e montare a neve
150 gr nocciole e mandorle in polvere 60 gr zucchero a velo 24 gr farina 20 gr pralinato di noccioleCallebaut PRA-CLASS	Unire. Cospargere di nocciole e mandorle prima di cuocere in forno.

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE ORIGINE JAVA

Ingredienti	Preparazione
250 gr sciroppo	Portare a ebollizione
130 gr tuorlo d'uovo	Unire e lasciare raffreddare a 30°C.
500 gr cioccolato al latte Callebaut Origine Java	Fondere e aggiungere
1000 gr panna fresca	Montare a neve e mescolare dal basso