LA CAMPANA DI PASQUA

MERINGA NOCCIOLA

Ingredienti	Preparazione
150 gr zucchero 125 gr albume d'uovo	Montare insieme
80 gr mandorle in polvere	Aggiungere
40 gr nocciole tostate e sbriciolate Callebaut GNT	Caramellare le nocciole e spalmarle sulla meringa
Crispearls latte Callebaut	Cospargere la meringa di un sottile strato Crispearls

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti	Preparazione
250 gr sciroppo	Far bollire
130 gr tuorli d'uovo	Aggiungere e preparare un patè à bombè
500 gr cioccolato al latte Callebaut select 823 NV	Incorporare
900 gr panna fresca (35% M.G.)	Incorporare
Callebaut caramel Fill	Ricoprire la mousse con uno strato di Caramel Fill