

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

## Croccantini

Con questo preparato è facilissimo preparare dei deliziosi croccantini a base di caramello e frutta secca, ideali per rallegrare il nostro fine pasto o il nostro aperitivo. Basta aggiungere un po' di mandorle affettate o altra frutta secca e mettere in forno ed in pochissimo tempo i tuoi croccantini sono pronti da sgranocchiare!

Questo preparato si presta anche per preparare decorazioni o croccanti contenitori di fantasia per creme, panna o salse dolci.

Ingredienti: Zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, grasso vegetale (girasole), miele, emulsionanti (lecitina di girasole, E471, E475), **panna in polvere**, **burro in polvere**, aromi, amido di mais, proteine del latte, stabilizzante (E451i). Allergeni: Latte.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Mandorle a scaglette o altra frutta secca	125	250	500

**Preparazione:** Mescolare insieme il Preparato e la frutta secca fino ad amalgamare gli ingredienti. Stendere su una teglia ad uno spessore di 3-4 mm (sono in vendita degli stampini di alluminio di 9 cm di diametro, ideali per la cottura del croccante in dischi, in tal caso versare 20-25 grammi di miscela nello stampino).

Cuocere a 200° C per circa 4 minuti. Volendo dare delle forme particolari al croccante, appena cotto, staccarlo dalla teglia (o dallo stampino) ed ancora caldo modellarlo a piacere. Nel caso il croccante indurisca, prima della formatura, rimettere in forno per alcuni minuti a rammollire e quindi completare subito la formatura.

**N.B.:** Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1877 Kj 445 Kcal
Grassi	10,5 g
- di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	85,5 g
- di cui zuccheri	53,9 g
Fibre	1,1 g
Proteine	0,3 g
Sale	0,03 g
Altro	-

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060