

SBRICCIOLATO DI NOCCIOLE CON CREMA CHANTILLY E LAMPONI AL BALSAMICO TRADIZIONALE INVECCHIATO

Ingredienti:

Per le crumble alle nocciole:

- 125 g farina 00
- 125 g burro
- 125 g zucchero
- 90 g nocciole caramellate
- 30 g farina di mandorle

Per le nocciole in caramello:

- 200 g nocciole
- 100 g zucchero
- 40 g acqua

Crema Chantilly:

- 500 ml panna fresca
- 200 g zucchero a velo



Preparazione:

- cucinare lo sciroppo a 112°C e aggiungere le nocciole
- caramellare a colore desiderato
- tritare le nocciole caramellate
- mischiare con una frusta gli ingredienti dello sbriciolato e aggiungere le nocciole tritate
- sbriciolare l'impasto su un siltpat molto stretto e spruzzare con poco acqua
- infornare a 150°C e accoppiare e dischi
- montare la panna con lo zucchero
- mettere i lamponi in un anello e coprirli con la panna montata
- coprire il tutto con il disco dello sbriciolato
- girare e togliere l'anello
- lucidare con marmellata di lamponi e servirlo come nella foto