

ALBERO CRAQUELIN



BIGNÉ

250 g **MURBELLA GLUTEN FREE**
 200 g burro
 250 g acqua
 300 g uovo

Sciogliere il burro, riscaldare l'acqua a circa 70°C, aggiungere il Murbella Gluten Free e le uova. Miscelare in planetaria con frusta a foglia a media velocità per 5 minuti fino a che l'impasto risulta liscio e omogeneo. Si può sostituire il burro con la margarina. Cottura come di consueto.

CRAQUELIN

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**
 500 g burro
 140 g albume
 q.b. colorante verde

Tirare l'impasto ad un spessore di 2,5mm. Adagiare un dischetto di craquelin sulla brioche lievitata prima di cuocere a 190°C per 10-12 min.

FARCITURA:

Farcire i bigné con panna montata aromatizzata al **BRAUNCREM CARAMEL SALÉ**

BASE:

Versare **KRANFIL'S COCONUT & ALMOND** sciolto nei coppapasta fino a formare uno strato di 0.5 cm e abbattere.



DECORAZIONE/MONTAGGIO:

Dressare tra un bigné e l'altro **Schokobella Bianco** montata.

