

# TORTA SPECULOOS

*caramello e mele*



# TORTA SPECULOOS CARMELLO E MELE

- MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CAMELLATO • DELICATA NOTA SPEZIATA •
- DECORAZIONE CON CUBETTI DI MELE E CRUMBLE DI SPECULOOS •



ARTICOLO 3202338



1200 g



12 prz



2 ore



UNA MOUSSE CREMOSA CON UNA DELICATA NOTA SPEZIATA.  
E' LA NUOVA TORTA PREPARATA CON BASE DI MORBIDO PAN DI SPAGNA AL CACAO,  
FARCITA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CAMELLATO  
E RICOPERTA DI MELA A CUBETTI.

E COME RIFINITURA CRUMBLE E SALSA DI SPECULOOS,  
I BISCOTTI AL BURRO E CANNELLA, TIPICI DEL NORD EUROPA,  
PREPARATI TRADIZIONALMENTE PER LA RICORRENZA DI SAN NICOLA.

DAL TIPICO COLORE CARMELLO, DAL PROFUMO INCONFONDIBILE  
E DALLA CONSISTENZA CROCCANTE, GLI SPECULOOS  
DANNO UN TOCCO INEDITO E SPEZIATO A QUESTA SPECIALITÀ.

OTTIMA PER UNA GUSTOSA MERENDA O UN FINE PASTO GOLOSO.  
PROPOSTA IN 12 COMODE PORZIONI.

