

## TACOS DOLCI



### Base Tacos

600 g **BISQUISIT**

600 g uova intere

35 g **SMUTER / TOPPING MIELE**

Creare dei cerchi del diametro desiderato, con bocchetta 10. Cuocere per 4-5 minuti 220°C, abbattere e scongelare.

### Farcitura – NAMELAKA AL CARMELLO SALATO

#### Composto 1

250 g panna

50 g latte

50 g **PASTA CARMEL SALÈ**

180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Portare a bollore il latte e la panna. Versare sul cioccolato (composto 2) ed integrare la colla di pesce. Per ultime integrare la pasta e la panna fredda (composto 2). Emulsionare bene. Riposo 12 h a 4°C.

#### Composto 2

310 g cioccolato al latte (**GHANA SELECTION CHIPS LUBECA**)

700 g panna

Decorare a piacere con lamponi e zucchero a velo.