RAINDROPS

UN ELEGANTE MODO PER PROPORRE I TORRONI MORBIDI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C	g 200
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti e riempire degli stampi di silicone a mezza sfera minion.

Porre a cristallizzare completamente in frigorifero, quindi sformare.

RIPIENO AL LIMONE

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C	g 200
PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti e riempire degli stampi di silicone a mezza sfera minion.

Prima che il ripieno inizi ad indurirsi unire la mezza sfera ai frutti di bosco precedentemente realizzata.

Porre a cristallizzare in frigorifero fino a completo indurimento.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - TEMPERATO	Q.B.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cristallizzati, sformare i raindrops e appoggiarli sopra dei chiodini da golf, glassarli con i cioccolati temperati variegando la superficie.

Quando il cioccolato sarà cristallizzato, rimuovere i raindrops.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE