



TORRONE MORBIDO PREMIUM: FLEUR DE GIANDUIA

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 1000

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

g 1000

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 45°C.

Quando il cioccolato sarà totalmente fuso, aggiungere il PRALIN DELICRISP e miscelare rendendolo un composto omogeneo.

Versare tutto il composto in uno stampo di silicone rivestito con un foglio di triacetato serigrafato.

Porre in cristallizzatore/frigorifero alla temperatura di 16-18°C fino a completa cristallizzazione.

Una volta pronto rimuovere il torrone dallo stampo e rimuovere la serigrafia.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE