



TORRONE MORBIDO PREMIUM: NOCCIOLA BIANCA

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

g 1100

PRALIN DELICRISP BLANC

g 900

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.

Aggiungere il PRALIN DELICRISP e miscelare rendendo il 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