



## TORRONE MORBIDO PREMIUM: ORANGE BITTER

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%

PASTA BITTER

CUBETTI DI ARANCIA CANDITA

#### PREPARAZIONE

g 1000 Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.

g 800  
g 500 Quando il cioccolato sarà totalmente fuso aggiungere la crema e miscelare rendendolo un composto omogeneo.

Infine aggiungere le inclusioni.

Versare il tutto 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