

TORRONE MORBIDO CROCCANTE (FONDENTE, LATTE, BIANCO)

RICETTA BASE PER REALIZZARE TRE VARIANTI DI TORRONE MORBIDO CON INCLUSIONI CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BASE FONDENTE

INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 45°C	g 1.000
PRALIN DELICRISP NOIR	g 1.000

BASE LATTE

INGREDIENTI

NOBEL LATTE - FUSO A 45°C	g 1.000
PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 1.000

BASE BIANCO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C	g 1.000
PRALIN DELICRISP BLANC	g 1.000

COMPOSIZIONE FINALE

Unire al NOBEL il PRALIN DELICRISP, miscelare e versare negli appositi stampi in silicone.

Sformare quando sarà totalmente indurito.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La consistenza del prodotto finito si può regolare. Aumentando PRALIN DELICRISP, si rende il torrone più morbido, aumentando NOBEL lo si rende più consistente.