

TORRONE MORBIDO PREMIUM: NOCCIOLA CROCCANTE

Step 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 1000
NOCCIOLATA PREMIUM	g 700
GRANELLA DI CROCCANTE	g 500

PREPARAZIONE

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

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