



TORRONE MORBIDO SPECULOOS

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

RICETTA BASE

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL
JOYCREAM SPECULOOS
cannella in polvere

1000g
800g
14-18g

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto.
Quando il cioccolato sarà totalmente fuso ed ad una temperatura di 40°C, aggiungere JOYCREAM SPECULOOS e la cannella e miscelare rendendolo un composto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Se non si possiede un cristallizzatore è possibile mettere i torroni in frigorifero per circa 1 ora.

Una volta pronto rimuovere il torrone dallo stampo, rimuovere la serigrafia e tagliare a piacere formando dei pezzi della dimensione desiderata.

I torroni si conservano in un luogo asciutto ed ad una temperatura non superiore ai 20-22°C.