

# **TORRONE MORBIDO SPECULOOS**

□ Livello intermedio

### Ricetta base

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

JOYCREAM SPECULOOS

cannella in polvere

#### **PREPARAZIONE**

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.



RICETTA CREATA DA:

**DAVIDE LISTA** 

**PASTICCIERE**