

TORRONE MORBIDO PREMIUM: NOCCIOLA CROCCANTE

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	

NOCCIOLATA PREMIUM

GRANELLA DI CROCCANTE



g 1000

g 500

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la

g 700 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

