



TORRONE MORBIDO ALLA NOCCIOLA

STEP 1

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C	g 1.000
COVERCREAM BIANCO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 500-600
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	g 700
PASTA NOCCIOLA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100

COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Riempire gli appositi stampi e lasciar cristallizzare a temperatura ambiente fino a completo indurimento.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE