



## TORRONE MORBIDO FONDENTE

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 45°C	g 1.000
COVERCREAM CIOCCOLATO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	g 700

#### 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