



TORRONE MORBIDO AL PISTACCHIO

RICETTA PER TORRONE MORBIDO CON PISTACCHI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C

CHOCOCREAM PISTACCHIO

PISTACCHI INTERI

PREPARAZIONE

g 1.000

Miscelarle insieme tutti gli ingredienti e riempire gli appositi stampi di silicone o di acciaio.

g 700

Porre in frigorifero fino a completo indurimento.

g 700



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può regolare la consistenza del prodotto finito: aumentando il CHOCOCREAM lo si rende più morbido, aumentando il NOBEL lo si rende più consistente.