



## TORRONE MORBIDO PREMIUM: DARK BERRY

### STEP 1

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

#### PREPARAZIONE

g 1000 Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 45°C.

g 1000

Quando il cioccolato sarà totalmente fuso aggiungere il PRALIN DELICRISP e miscelare rendendolo un composto omogeneo.

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