



TORRONE MORBIDO PREMIUM: FRIZZZI POP CHOC

TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON INCLUSIONI FRIZZANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORRONE FRIZZANTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

PREPARAZIONE

g 1000

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

g 800

temperatura di 40°C.

Quando il cioccolato sarà totalmente fuso, aggiungere JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC e miscelare rendendolo un composto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare il composto 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

