



## TORRONE MORBIDO PREMIUM: MILK TROPICAL

TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO AL LATTE CON INCLUSIONI CROCCANTI GUSTO TROPICAL

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BASE CROCCANTE

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PRALIN DELICRISP TROPICAL

#### PREPARAZIONE

g 1000

Fondere il cioccolato al latte 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.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Versare tutto 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.