



## TORRONE MORBIDO PREMIUM: NOCCIOLA BIANCA

### STEP 1

#### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

PRALIN DELICRISP BLANC

#### PREPARAZIONE

g 1100 Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.

g 900

Aggiungere il PRALIN DELICRISP e miscelare rendendo il composto omogeneo.

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.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE