



TORRONE MORBIDO PREMIUM: ORANGE BITTER

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

PASTA BITTER

CUBETTI DI ARANCIA CANDITA

PREPARAZIONE

g 1000 Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.

g 800
g 500 Quando il cioccolato sarà totalmente fuso aggiungere la crema e miscelare rendendolo un composto omogeneo.

Infine aggiungere le inclusioni.

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