TORRONE MORBIDO FONDENTE

STEP 1

INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 45°C	g 1.000
COVERCREAM CIOCCOLATO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	g 700

COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Riempire gli appositi stampi e lasciar cristallizzare a temperatura ambiente fino a completo indurimento.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE