



## RAINDROPS

UN ELEGANTE MODO PER PROPORRE I TORRONI MORBIDI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RIPIENO AI FRUTTI ROSSI

#### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

#### PREPARAZIONE

g 200 Miscelare insieme gli ingredienti e riempire degli stampi di silicone a mezza sfera minion.

g 200 Porre a cristallizzare completamente in frigorifero, quindi sformare.

### RIPIENO AL LIMONE

#### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 45°C

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

#### PREPARAZIONE

g 200 Miscelare insieme gli ingredienti e riempire degli stampi di silicone a mezza sfera minion.

g 200 Prima che il ripieno inizi ad indurirsi unire la mezza sfera ai frutti di bosco precedentemente realizzata.

Porre a cristallizzare in frigorifero fino a completo indurimento.

### COPERTURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - TEMPERATO

Q.B.

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cristallizzati, sformare i raindrops e appoggiarli sopra dei chiodini da golf, glassarli con i cioccolati temperati variegando la superficie.

Quando il cioccolato sarà cristallizzato, rimuovere i raindrops.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE