



TORRONE MORBIDO PREMIUM: ORANGE BITTER

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA 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
- g 800 temperatura di 40°C.
- 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