TORRONE MORBIDO SPECULOOS

Ricetta base

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	g 1000
JOYCREAM SPECULOOS	g 800
CANNELLA IN POLVERE	g 14-18

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto.
Quando il cioccolato sarà totalmente fuso ed ad una temperatura di 40°C, aggiungere JOYCREAM SPECULOOS e la cannella e miscelare rendendolo un composto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare il composto in uno stampo di silicone rivestito con un foglio di triacetato serigrafato.
Porre in cristallizzatore alla temperatura di 16-18°C fino a completa cristallizzazione.
Se non si possiede un cristallizzatore è possibile mettere i torroni in frigorifero per circa 1 ora.
Una volta pronto rimuovere il torrone dallo stampo, rimuovere la serigrafia e tagliare a piacere formando dei pezzi della dimensione desiderata.
I torroni si conservano in un luogo asciutto ed ad una temperatura non superiore ai 20-22°C.

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE