

TORRONE NAPOLETANO BIANCO NOCCIOLA

Torrone

.....

CIOCCOLATO BIANCO EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL

CREMA EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL

PASTA DI NOCCIOLE ICAM PROFESSIONAL

CIOCCOLATO FONDENTE DIAMANTE 67% ICAM PROFESSIONAL

Resa: 2 torroni - 1.1kg cad circa

Stampo: Pavoni Sequoia KE066

.....

COMPONENTI

TORRONE NAPOLETANO NOCCIOLA
E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

900 g **Cioccolato Bianco Edelweiss
Icam Professional Cod. 8372**
700 g **Crema Edelweiss
Icam Professional Cod. 7563**
300 g **Pasta di Nocciole
Icam Professional Cod. 1862**
300 g nocciole tostate

PROCEDIMENTO

Preparare la camicia allo stampo con **Cioccolato Fondente Diamante 67% Icam Professional Cod. 8307**. Usare il cioccolato bianco temperato, aggiungere gli altri ingredienti in sequenza e miscelare il tutto.

MONTAGGIO

Colare il preparato nello stampo precedentemente preparato con il cioccolato fondente, raffreddare. Lasciare cristallizzare 12 ore a 16°C e 45% di umidità. Smodellare lo stampo e decorare a piacere.



CIOCCOLATO BIANCO EDELWEISS

Il cioccolato bianco: prima qualità, aroma intenso di latte cremoso e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.



CIOCCOLATO FONDENTE DIAMANTE 67%

Gusto morbido e pieno al palato, in un perfetto equilibrio di dolcezza e amarezza per un eccellente sapore di cacao e cioccolato.



PASTA DI NOCCIOLE

L'esclusivo utilizzo di nocciole di qualità pregiate, la tostatura uniforme, l'assenza di ogni residuo di buccia, sono le caratteristiche di questa pasta di nocciole di altissima qualità.



CREMA EDELWEISS

Crema base morbida al taglio. Gusto di latte che ben si presta ad essere aromatizzato con aromi e paste grasse caratterizzanti. Per una struttura più soffice può essere montata in planetaria. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottimo con l'aggiunta di inclusioni. Vaste possibilità di impieghi: farcitura, aggiunta di paste aroma, crema al burro, meringa, glassatura, decorazioni. Ottima montata per decorare cup cakes.

TORRONE NAPOLETANO BIANCO NOCCIOLA

Torrone

.....
CIOCCOLATO BIANCO EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
CREMA EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
PASTA DI NOCCIOLE ICAM PROFESSIONAL
CIOCCOLATO FONDENTE DIAMANTE 67% ICAM PROFESSIONAL
.....



.....
AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE
CULTURE - COMPETENCE - CREATIVITY