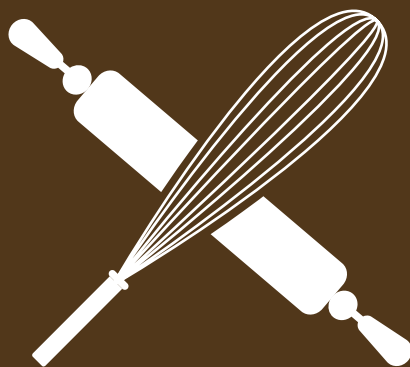




SPECIALE

TORRONI



SAIMA

CAFÈ CROKINE E CIOCCOLATO BIANCO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Cioccolato bianco velvet 500 gr*
- *Crema con cioccolato bianco 400 gr W2 Callebaut*

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato fondente 811 350 gr*
- *Cafè Crokine 650 gr*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Fondere il cioccolato bianco a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato bianco W2, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato bianco W2 Callebaut.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il cioccolato fondente a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato 811 e Cafè Crokine, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato 811 e caffè crokine.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Fondente 811 nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

CUORE NERO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Cioccolato fondente 811 500 gr*
- *Crema napolitaner Noir Giuso 400 gr*

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato fondente 811 400 gr*
- *Crema con ciocc fondente 811 600 gr Callebaut*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Fondere il cioccolato a 45/50°C e unire alla Crema Napolitaner Noir, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema Napolitaner noir.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il cioccolato a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato 811, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato 811 e Cafè Crockine.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Fondente 811 nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

RUBY CLASSICO



INGREDIENTI

Stampi

- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno Cremino

- *Cioccolato Ruby* 750 gr
- *Crema con cioccolato Ruby* 750 gr
- *Crispearls Ruby* 100 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

fondere il cioccolato a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato Ruby e lamponi disidratati, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato Ruby Callebaut.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Ruby nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Cioccolato bianco velvet 500 gr*
- *Crema con ciocc. bianco W2 350 gr*
Callebaut
- *Pasta pistacchio mediteraneo 150 gr*

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato bianco velvet 500 gr*
- *Crema con ciocc. bianco w2 400 gr*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Fondere il cioccolato bianco a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato bianco W2 e pasta di pistacchio, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato bianco W2 Callebaut.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il cioccolato a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato W2, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato W2 Callebaut.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Bianco Velvet nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

RUBY E NAPOLITANER VANIGLIA



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Cioccolato bianco velvet 500 gr*
- *Crema napolitaner vaniglia 400 gr*

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato ruby 500 gr*
- *Crema con cioccolato ruby 500 gr*
- *Lamponi "Sosa" 20 gr*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Fondere il cioccolato bianco a 45/50°C e unire alla Crema Napolitaner vaniglia, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema Napolitaner Vaniglia Giuso.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il cioccolato a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato Ruby e lamponi disidratati, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato Ruby callebaut.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Ruby nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

FONDENTE CON NOCCIOLE



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato fondente 811* 550 gr
- *Crema con ciocc. fondente 811* 700 gr
- *Nocciole intere tostate* 300 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il cioccolato a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato 811, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato 811 e Cafè Crockine.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Fondente 811 nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50% in appositi conservatori.

CIOCCOLATO GOLD CLASSICO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato gold Callebaut* 800 gr
- *Crema con cioccolato gold Callebaut* 700 gr
- *Crispearls caramello salato* 150 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il cioccolato 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato Gold, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato Gold.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Gold nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50% in appositi conservatori.

CIOCCOLATO GOLD E CAFÈ CROKINE



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Cioccolato fondente 811* 500 gr
- *Cafè Crokine* 400 gr

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato gold Callebaut* 500 gr
- *Crema con ciocc. gold Callebaut* 500 gr
- 20 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Fondere il cioccolato fondente a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato 811 e caffè crokine, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato 811 e Cafè Crokine.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il cioccolato a 45/50°C e unire alla Crema con cioccolato Gold, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato Gold.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Gold nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE PISTACCHIO E AMARENE



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato Bianco Velvet 700 gr
Callebaut
- Crema con cioccolato bianco 500 gr
W2 Callebaut
- Pasta pistacchio di Bronte 200 gr
DOP Giuso
- Amarene Tantofrutto Giuso 225 gr
- Verde Spray effetto vellutato
Cove

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

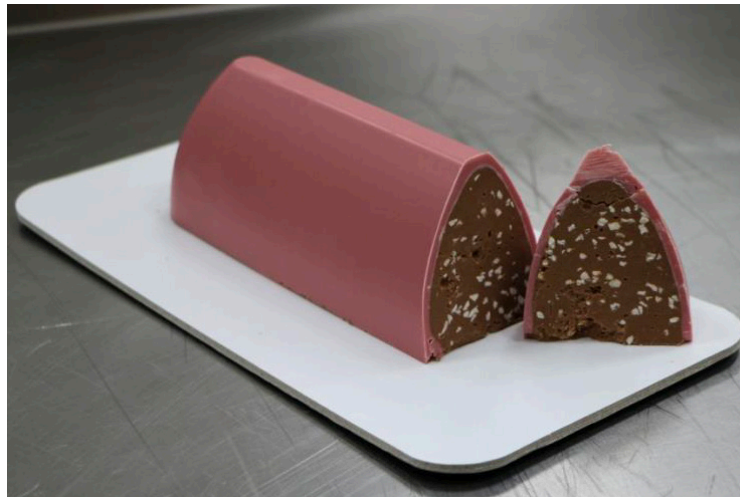
Fondere il Cioccolato Bianco a 45/48°C, unire la Crema bianca e la pasta pistacchio, temperare a 22/24°C, inserire le Amarene Tantofrutto, sgocciolate almeno un giorno prima.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Bianca e Amarene.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; fino al completo riempimento. Fare cristallizzare, sformare e posizionare a temperatura di 4°C per circa un ora, decorare con il Verde Spray Cove effetto vellutato.

TORRONE BACIO DI RUBY



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato latte power 41 Callebaut 600 gr
- Crema dell'Artigiano nocciola Callebaut 700 gr
- Cioccolato ruby Callebaut
- Granella di nocciola tostata Saima 300 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato a latte a 42/45°C, unire alla crema Nocciola Callebaut e temperare a 22/24°C, aggiungere infine la granella di nocciole tostate.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema dell'artigiano Nocciola e nocciole in granella tostate.

MONTAGGIO

Fare un camicia di cioccolato Ruby Callebaut temperato nello stampo e fare cristallizzare.

Versare il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare cristallizzare.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE LATTE E NOCI



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato latte power 41 600 gr
Callebaut
- Crema dell'Artigiano nocciola 700 gr
Callebaut
- Noci tostate intere 300 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato al latte a 42/45°C, unire la Crema Nocciola e temperare a 22/24°C, inserire le noci.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e noci.

MONTAGGIO

Fare un camicia di cioccolato temperato nello stampo da inserimento e fare solidificare.

Versare il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare cristallizzare.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE LATTE E NOCCIOLA



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato al latte 823 600 gr
Callebaut
- Crema dell'artigiano Nocciola 700 gr
Callebaut
- Nocciole tostate intere 300 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il cioccolato al latte a 42/45°C, unire la Crema nocciola e temperare a 22/24°C, inserire le nocciole.

Note: Nel caso dell'utilizzo della temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e nocciole.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato nello stampo da inserimento e fare solidificare.

Versare il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare cristallizzare.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45% - 50% in appositi conservatori.

TORRONE NEAPOLITANER



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- | | |
|--|--------|
| • Cioccolato al latte 823
Callebaut | 600 gr |
| • Crema Neapolitaner
Comprital | 400 gr |

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato al latte a 42/45°C, unire la Crema Neapolitaner Comprital e temperare a 22/24°C, inserire le nocciole.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema Neapolitaner.

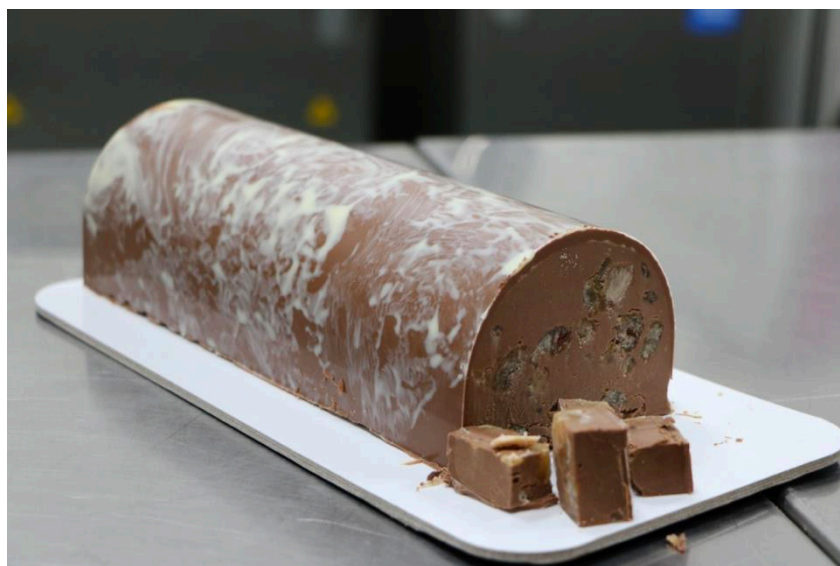
MONTAGGIO

Fare un camicia di cioccolato a latte temperato nello stampo da inserimento e fare solidificare.

Versare il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare cristallizzare.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE LATTE E MARRONI



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato Lactee Barry 700 gr
- Crema dell'artigiano Nocciola Callebaut 600 gr
- Rottami di Marroni Giuso 300 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato a latte a 42/45°C, unire la Crema Nocciola e temperare a 22/24°C, inserire i rottami di marroni colati.
Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e rottami di marroni.

MONTAGGIO

Fare un camicia di cioccolato temperato nello stampo da inserimento e fare solidificare.

Versare il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare cristallizzare.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE RUBY E LIQUIRIZIA



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Yogosoft 250 gr*
- *Olio di semi 200 gr*
- *Acqua 150 gr*
- *Uova intere 50 gr*
- *Pasta liquirizia Comprital 70 gr*

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato fondente 400 gr*
- *Crema dell'artigiano Gianduja 600 gr*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Unire l'olio di semi agli altri ingredienti e mescolare il tutto a forte velocità per 3 minuti. Versare in uno stampo per "interno" e cuocere a 170/180°C per 25 minuti, fare raffreddare e sfornare.

Note: è consigliato bagnare il Cake con bagna alla vaniglia.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Temperare il cioccolato fondente a 45/50°C e unire alla Crema Gianduja, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema Dell'artigiano Gianduja.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato temperato Ruby nello stampo Ripieno e fare cristallizzare.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; terminare inserendo il cake a liquirizia.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE LATTE E NOCI



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato al latte power 41 Callebaut 600 gr
- Crema dell'artigiano nocciola Callebaut 700 gr
- Noci tostate intere 300 gr
- Burro di cacao
- Cacao Spray Cove

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato al latte a 45/48°C, unire la Crema Nocciola e temperare a 22/24°C, inserire le noci.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e noci.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; fino al completo riempimento. Fare cristallizzare, sformare e posizionare a temperatura di 4°C per circa un ora, decorare con il Cacao e Cacao Spray Cove effetto vellutato.

TORRONE LATTE E CEREALI



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato al latte power 41 600 gr
Callebaut
- Crema dell'artigiano nocciola 700 gr
Callebaut
- Cioccolato Fondente 811
Callebaut
- Crispearls Fondente 50 gr
- Crispearls al Latte 50 gr
- Crispearls Bianchi 50 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato al latte a 45/48°C, unire la Crema Nocciola e temperare a 22/24°C, inserire i Crispearls.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e Crispearls.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo da Guscio con il Cioccolato Fondente 811 Callebaut.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; fino al completo riempimento. Fare cristallizzare, sformare e decorare.

TORRONE LATTE E NOCCIOLA



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato al latte 823 600 gr
Callebaut
- Crema dell'Artigiano nocciola 700 gr
Callebaut
- Nocciole tostate intere 300 gr
- Giallo Spray effetto vellutato
Cove

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato al latte a 45/48°C, unire la Crema Nocciola e temperare a 22/24°C, inserire le nocciole.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e nocciole.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; fino al completo riempimento. Fare cristallizzare, sformare e posizionare a temperatura di 4°C per circa un ora, decorare con il Giallo Spray effetto vellutato.

TORRONE FONDENTE E MARRONI



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti

- Cioccolato fondente 811 600 gr
Callebaut
- Crema dell'Artigiano Nocciola 700 gr
Callebaut
- Rottami di Marroni Giuso 300 gr
- Rosso Spray effetto vellutato

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Fondere il Cioccolato fondente a 53/55°C, unire la Crema Nocciola e temperare a 24/26°C, inserire i rottami di marroni scolati almeno un giorno prima.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, prendere il cioccolato già temperato e miscelare con la crema Nocciola e rottami di marroni.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; fino al completo riempimento. Fare cristallizzare, sformare e posizionare a temperatura di 4°C per circa un ora, decorare con il Rosso Spray effetto vellutato.

TORRONE GRAN CROCK



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Crema dell'Artigiano gianduja 600 gr*
- *Cioccolato fondente 811 400 gr*
Callebaut

Ingredienti Ripieno cremino

- *Cioccolato bianco 700 gr*
- *Crema con cioccolato bianco 500 gr*
w2
- *Pasta nocciola Preferita Saima 180 gr*
- *Grancrock Preferita*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Temperare il cioccolato fondente a 45/50°C e unire alla Crema Gianduja, temperare a 22/24°C. inserire nello stampo inserimento.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema dell'Artigiano Gianduja.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Temperare il cioccolato fondente a 45/50°C e unire alla Crema dell'Artigiano bianca e alla pasta nocciola, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema Dell'artigiano Gianduja.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno; terminare inserendo il cremino nocciola.

Fare cristallizzare e sformare. Decorare con GranCrock riscaldando leggermente con apposito Phone da cioccolato la superficie del tronchetto.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE RUBY E LAMPONI



INGREDIENTI

Stampi

- mm250x79x81h

Ingredienti Base Pralinato

Fondente e Lamponi

- Cioccolato Sao Thome 60 gr
Callebaut
- Lamponi disidratati Sosa 5 gr
- Pralin Croquant Maguerite 40 gr

Ingredienti Ripieno

- Cioccolato bianco velvet 500 gr
- Crema con cioccolato bianco 500 gr
W2
- Lamponi disidratati Sosa 20 gr
- Cioccolato Ruby Callebaut

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO BASE PRALINATO

Temperare il Cioccolato Fondente e unire il Pralin Croquant e i lamponi disidratati, versare in teglia su carta da forno, formando uno spessore di circa 5 mm, fare raffreddare e ritagliare un rettangolo di mm210x30x5h.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il Cioccolato Bianco a 42/45°C, unire la Crema bianca, temperare a 22/24°C, inserire infine i Lamponi disidratati.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato bianco W2 e lamponi.

MONTAGGIO

Fare un camicia di cioccolato Ruby Callebaut temperato nello stampo e fare cristallizzare.

Versare il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare cristallizzare.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE TRIPLE GOLD



INGREDIENTI

Stampi

- mm250x79x81h

Ingredienti Base Pralinato

Caramello salato

- Cioccolato Gold Callebaut 60 gr
- Pralinato Caramello 40 gr
- Croquaint Fleur de sel

Ingredienti Ripieno

- Cioccolato Gold Callebaut 500 gr
- Crema con cioccolato Gold Callebaut 500 gr
- Crispearls caramello salato
- Crema Mou

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO BASE PRALINATO

Temperare il Cioccolato Gold e unire il Croquaint Fleur de Sel, versare in teglia su carta da forno, formando uno spessore di circa 5 mm, fare raffreddare e ritagliare un rettangolo di mm210x30x5h.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

fondere il Cioccolato Gold a 42/45°C, unire la Crema con cioccolato Gold Callebaut, temperare a 22/24°C.

Note: Nel caso dell'utilizzo della Temperatrice, utilizzare il cioccolato già temperato e miscelare con la Crema con cioccolato Gold Callebaut.

MONTAGGIO

Fare un camicia di cioccolato Gold Callebaut, temperato; fare cristallizzare.

Versare il preparato per il ripieno, aggiungere un sottile strato di crema Mou alla base Pralinato da utilizzare per chiudere lo stampo. Fare cristallizzare.

Note: La temperatura ideale di conservazione è 12°C/18°C con una umidità massima al 45%-50%, in appositi conservatori.

TORRONE CHOCOREO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Ripieno inserimento

- *Choco Plus fondente 500 gr*
Callebaut
- *Crema con cioccolato bianco 400 gr*
W2

Ingredienti Ripieno cremino

- *Choco Plus fondente 500 gr*
Callebaut
- *Choco-Reo Comprital 400 gr*
- *Cacao Nero intenso*
Callebaut

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO INSERIMENTO

Fondere il Choco plus bianco a 40/45 °C, unire alla Crema con cioccolato bianco W2 . Miscelare, versare in uno stampo per “interno”, far raffreddare e sformare.

PROCEDIMENTO RIPIENO CREMINO

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45 °C, unire il variegato Choco-Reo Comprital e miscelare.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; inserire il “cuore” già freddo al suo interno e se necessario aggiungere il preparato per il guscio fino a completo riempimento dello stampo. Fare raffreddare, sformare e decorare con il Cacao nero intenso.

TORRONE LEMON CROCK



INGREDIENTI

Stampi

- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Cake limone

- *Dolce margherita Komplet* 300 gr
- *Base marzapane bitter* 500 gr
- *Uova intere AIA* 350 gr
- *Burro Selection Corman* 350 gr
- *Cioccolato Velvet bianco* 100 gr
- *Pasta Limone Vitalfood* 100 gr

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus bianco Callebaut* 500 gr
- *Crema con cioccolato bianco w2* 400 gr
- *Croquant Citron meringuè* 50 gr

Ingredienti Base croccante

Limone e Meringhe

- *Chocoplus bianco* 250 gr
- *Croquant* 150 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CAKE LIMONE

Ammorbidire la Base marzapane con il burro e pasta Limone. Aggiungere la restante parte di ingredienti e miscelare con foglia in planetaria per ulteriori 3 minuti a media velocità. Versare in una teglia 30 x 20 e cuocere a 180°C per 20 minuti circa. *Note: si consiglia di bagnare il Cake, dopo la cottura con bagna al limoncello.*

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Chocoplus bianco a 45°C, unire la crema con cioccolato bianco w2 e il Croquant Citron meringuè.

PROCEDIMENTO BASE CROCCANTE

Sciogliere il Chocoplus Bianco a 40/45°C e unire il Croquant Citron meringuè, versare in teglia su carta da forno, formando uno spessore di circa 5 mm, fare raffreddare e ritagliare un rettangolo di mm210x30x5h.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato nello stampo con Chocoplus bianco Callebaut e fare solidificare qualche minuto. Versare in uno stampo il preparato per il Ripieno senza riempirlo del tutto; inserire all'interno del ripieno un cilindro di Base Marzapane di circa mm200x3. Inserire il Cake a limone già freddo e tagliato (mm210x30x20h).

Chiudere con la Base Croccante Limone e meringhe

TORRONE MEDITERRANEO



INGREDIENTI

Stampi

- Ripieno: mm250x85x70h
- Inserimento: mm230x55x50h

Ingredienti Cake Cuore di Mandorle e Mandarino

- Dolce margherita Komplet 1000 gr
- Base marzapane bitter 400 gr
- Uova intere AIA 500 gr
- Burro Selection Corman 500 gr
- Pasta Mandarino 100 gr

Ingredienti Inserimento

- Chocoplus bianco Callebaut 500 gr
- Chococrema dell'artigiano Callebaut 200 gr
- Pasta di mandorla Gold Giuso 200 gr

Ingredienti Ripieno

- Chocoplus bianco Callebaut 500 gr
- Crema con cioccolato bianco W2 200 gr
- Pasta pistacchio Preferita Saima 200 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CAKE CUORE DI MANDORLE E MANDARINO

Ammorbidire la pasta di mandorle con il burro e pasta mandarino. Aggiungere la restante parte di ingredienti e miscelare con foglia in planetaria per ulteriori 3 minuti a media velocità. Versare in una teglia 30 x 20 e cuocere a 180°C per 20 minuti circa.

PROCEDIMENTO INSERIMENTO

Fondere il Chocoplus a latte a 40/45°C, unire la crema Callebaut e la pasta di mandorle gold Giuso, miscelare il tutto e versare in uno stampo da inserimento metà contenuto, inserire il cilindro di base marzapane bitter già tagliato di misura (mm200xdiam3mm). Se è necessario aggiungere la restante parte del composto.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Chocoplus Bianco a 40/45°C, unire la crema bianca e la pasta Pistacchio Preferita da Saima.

MONTAGGIO

Fare una camicia di cioccolato nello stampo da ripieno. Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto, aggiungere l'inserimento e chiudere con il Cake di Mandorla e Mandarino. Fare raffreddare e sformare.

TORRONE RED VELVET CAKE



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Inserimento

- | | |
|--------------------------------|--------|
| • Yogosoft Komplet | 170 gr |
| • Olio di semi | 66 gr |
| • Acqua | 50 gr |
| • Uova intere AIA | 25 gr |
| • Cacao 22/24 Callebaut | 3 gr |
| • Colore rosso in polvere Cove | 1 gr |

Ingredienti Ripieno

- | | |
|----------------------------------|--------|
| • Choco Plus bianco Callebaut | 500 gr |
| • Crema con cioccolato bianco W2 | 400 gr |

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO INSERIMENTO

Sciogliere in acqua il colorante rosso, quindi aggiungere agli altri ingredienti e mescolare il tutto a forte velocità per 3 minuti. Versare in uno stampo per "interno" e cuocere a 170/180°C per 25 minuti, fare raffreddare e sformare.

Note: è consigliato bagnare il Cake con bagna alla vaniglia.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Bianco a 40/45 °C, unire la Crema con cioccolato bianco W2 e miscelare.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; poi inserire il "cuore" già freddo fino a quando non sia completamente all'interno del ripieno. Se necessario aggiungere altro preparato per il ripieno. Fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE SACHER



INGREDIENTI

Stampi

- *Ripieno: mm250x79x81h*

Ingredienti Torta Sacher

- *Black Soft Komplet* 500 gr
- *Olio di semi* 200 gr
- *Uova AIA* 200 gr
- *Base marzapane bitter* 100 gr
- *Passata Albicocca Unica Giuso*

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus fondente* 500 gr
- *Callebaut*
- *Crema dell'Artigiano gianduja* 500 gr
- *Callebaut*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO TORTA SACHER

Mescolare con foglia Black Soft e olio di semi per 1 minuto. Aggiungere le uova e la Base Marzapane Bitter, continuare per un'ulteriore minuto. Stendere su una teglia 60x40 e cuocere a 200/220°C per circa 6/8 minuti. Fare raffreddare e ritagliarsi quattro rettangoli di mm230x55, farcire con la passata di Albicocca e sovrapporre i diversi strati creando una torta.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45°C, unire la Crema Gianduja e miscelare.

MONTAGGIO

Fare una camicia nello stampo ripieno, utilizzando il Chocoplus fondente e fare solidificare.

Versare nello stampo il preparato per il ripieno, completare aggiungendo l'inserito Torta Sacher.

TORRONE SFOGLIA D'AMARETTO



INGREDIENTI

Stampi

- Ripieno: mm250x85x70h
- Inserimento: mm230x55x50h

Ingredienti Cake Cuore di Mandorle e Mandarino

- Dolce margherita Komplet 1000 gr
- Base marzapane bitter 400 gr
- Uova intere AIA 500 gr
- Burro Selection Corman 500 gr
- Pasta Mandarino 100 gr

Ingredienti Ripieno

- Chocoplus fondente Callebaut 500 gr
- Crema dell'artigiano Gianduja 400 gr
- Sfoglie d'amaretto Preferita

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CAKE CUORE DI MANDORLE E MANDARINO

Ammorbidire la pasta di mandorle con il burro e pasta mandarino. Aggiungere la restante parte di ingredienti e miscelare con foglia in planetaria per ulteriori 3 minuti a media velocità. Versare in una teglia 30 x 20 e cuocere a 180°C per 20 minuti circa.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Sciogliere il Chocoplus fondente a circa 45°C e versare al suo interno la Crema dell'artigiano Gianduja.

MONTAGGIO

Versare uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto, completare inserendo il Cake di Mandorle e Mandarino, decorare con Sfoglie di Amaretto Preferita.

Note: Si consiglia di riscaldare leggermente la superficie del tronchetto utilizzando l'apposito Phone per cioccolato, per facilitare la copertura con le sfoglie d'Amaretto Preferita.

TORRONE TARTUFATO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Inserimento

- *Superbrill al latte Chocovic* 600 gr
- *Crema dell'artigiano gianduja* 300 gr
Callebaut
- *Pasta croccantino al rhum* 160 gr
Giuso

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus fondente* 500 gr
Callebaut
- *Crema dell'Artigiano gianduja* 500 gr
- *Cacao Callebaut*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO INSERIMENTO

Fondere il Superbrill al latte Chocovic a 40/45°C, unire la Crema Gianduja e la Pasta Croccantino al Rhum. Miscelare, versare in uno stampo per "interno", far raffreddare e sformare.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45°C, unire la Crema Gianduja e miscelare.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; aggiungere l'inserimento sformato al suo interno. Se necessario aggiungere il preparato per il ripieno fino a completo riempimento dello stampo. Fare raffreddare, sformare e decorare con il Cacao Callebaut.

TORRONE TRILOGY



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*

Ingredienti Base Croccante

- *Superbrill al latte Chocovic 100 gr*
- *Pralin Croquant 100 gr*

Ingredienti Ripieno Fondente

- *Choco Plus Fondente 100 gr Callebaut*
- *Crema dell'Artigiano gianduia 100 gr Callebaut*

Ingredienti Ripieno al Latte

- *Superbrill al latte Chocovic 120 gr*
- *Crema dell'Artigiano Nocciola 80 gr Callebaut*

Ingredienti Ripieno Bianco

- *Choco Plus Bianco Callebaut 120 gr*
- *Crema con cioccolato bianco 80 gr W2*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO BASE CROCCANTE

Fondere il Chocoplus al Latte a 40/45°C, unire la Crema Pralinato Croccante e miscelare.

PROCEDIMENTO RIPIENO FONDENTE

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45 °C, unire la Crema Gianduia e miscelare.

PROCEDIMENTO RIPIENO AL LATTE

Fondere il Superbrill al latte Chocovic a 40/45 °C, unire la Crema Nocciola e miscelare.

PROCEDIMENTO RIPIENO BIANCO

Fondere il Chocoplus Bianco a 40/45 °C, unire la Crema con cioccolato bianco W2 e miscelare.

MONTAGGIO

Fare una camicia con il Chocoplus fondente e far solidificare. Versare nello stampo i tre ripieni iniziando con il Bianco, Latte e Fondente chiudendo infine con la Base croccante.

Note: si consiglia di fare solidificare qualche minuto in maniera alternata i vari strati di ripieni.

TORRONE AL TWIX



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*

Ingredienti Frolla alla nocciola

- *Valbella Soft Komplet* 250 gr
- *Farina Mulino Pasini W160* 125 gr
- *Burro Selection in blocchi* 150 gr
- *Corman*
- *Uova intere* 25 gr

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus Latte Callebaut* 500 gr
- *Crema dell'Artigiano nocciola* 400 gr
- *Callebaut*
- *Crema mou*
- *Crispearls al latte*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO FROLLA ALLA NOCCIOLA

Unire tutti gli ingredienti insieme in planetaria munita di foglia, mescolare fino ad avere un impasto liscio. Stendere per una misura di circa mm 210x40x30h tagliare e cuocere a 170°C per 15 minuti.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45 °C, unire la Crema Nocciola e miscelare.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo con il Choco Plus Latte Callebaut.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; inserire con l'aiuto di un sac a poche uno strato di Crema Mou e Crispearls al latte, chiudere con il biscotto alla nocciola.

Fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE ALLO SNICKERS



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*

Ingredienti Frolla alla nocciola

- *Valbella Soft Komplet* 250 gr
- *Farina Mulino Pasini W160* 125 gr
- *Burro Selection in blocchi* 150 gr
- *Corman*
- *Uova intere* 25 gr

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus Latte Callebaut* 500 gr
- *Crema dell'Artigiano nocciola* 200 gr
- *Callebaut*
- *Pasta arachide Giuso* 200 gr
- *Crispearls al caramello salato*
- *Callebaut*
- *Variegato crema mou Giuso*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO FROLLA ALLA NOCCIOLA

Unire tutti gli ingredienti insieme in planetaria munita di foglia, mescolare fino ad avere un impasto liscio. Stendere per una misura di circa mm 210x40x30h tagliare e cuocere a 170°C per 15 minuti.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Latte a 40/45 °C, unire la Crema Nocciola e miscelare.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo con il Choco plus Latte Callebaut.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; inserire con l'aiuto di un sac a poche uno strato di Crema Mou e Crispearls al caramello salato chiudere con il biscotto alla nocciola. Fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE BOUNTY



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Cuore

- *Choco Plus bianco Callebaut* 500 gr
- *Crema con cioccolato bianco w2 Callebaut* 450 gr
- *Pasta Cocco Superpremium Giuso* 150 gr

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus fondente Callebaut* 500 gr
- *Crema dell'Artigiano gianduja Callebaut* 500 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CUORE

Fondere il Chocoplus bianco a 40/45 °C, unire la Crema con cioccolato bianco w2 Callebaut e la Pasta Cocco Superpremium. Miscelare, versare in uno stampo per “interno”, far raffreddare e sformare.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45 °C, unire la Crema Gianduja e miscelare.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo da Guscio con il Chocoplus Fondente Callebaut.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; poi inserire il “cuore” già freddo fino all’interno del ripieno. Se necessario aggiungere del preparato per il ripieno fino a completo riempimento dello stampo. Fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE CAPRESE AL LIMONE



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti Caprese al limone

- Dolce Margherita Komplet 300 gr
- Base marzapane Bitter 500 gr
- Uova intere 350 gr
- Burro Selection Corman 350 gr
- Velvet Bianco Callebaut 100 gr
- Aroma pasta Limone 60 gr

Ingredienti Ripieno

- Choco Plus bianco Callebaut 500 gr
- Crema con cioccolato bianco W2 400 gr
- Crispearls Bianco Callebaut 50 gr
- Cubetti di limone semicanditi Giuso

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CAPRESE AL LIMONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia per 4 minuti a velocità lenta. Stendere su una teglia 30x20 e cuocere a 180°C per 20 minuti.

Note: si consiglia di bagnare la caprese con Bagna al Limoncello Valbruna.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus al latte a 40/45 °C, unire la Crema cioccolato bianco e i Crispearls bianchi e miscelare.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo con il Choco plus Bianco Callebaut.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; inserire all'interno del ripieno un cilindrico di Base Marzapane di circa mm200x 3 diam ed i cubetti di limone semicanditi. Chiudere lo stampo con la Caprese al limone già fredda e tagliata (mm 210X30X20h).

Fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE OREO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Cuore

- *Choco Plus bianco Callebaut* 500 gr
- *Crema con cioccolato bianco w2* 450 gr

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus fondente Callebaut* 500 gr
- *Chocorè Giuso* 500 gr
- *Cacao nero intenso profondo Callebaut*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CUORE

Fondere il Choco plus bianco a 40/45°C, unire la Crema bianca. Miscelare, versare in uno stampo per “interno”, far raffreddare e sformare,

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45 °C, unire il variegato Chocorè e miscelare.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; inserire il “cuore” già freddo al suo interno e se necessario aggiungere il preparato per il guscio fino a completo riempimento dello stampo. Fare raffreddare, sformare e decorare con il Cacao nero intenso.

TORRONE GOLOSELLA



INGREDIENTI

Stampi

- Guscio: mm250x79x81h

Ingredienti Brownies Cake

- Black Soft 1000 gr
- Olio di semi 400 gr
- Uova intere 400 gr

Ingredienti Ripieno

- Choco Plus fondente Callebaut 500 gr
- Crema dell'Artigiano nocciola Callebaut 400 gr
- Crispearls al Latte Callebaut 50 gr
- Crema spalmabile alla nocciola Golosella "Saima"

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO BROWNIES CAKE

Mescolare Black Soft e Burro Liquido per 1 minuto. Aggiungere le uova e continuare per un ulteriore minuto a velocità lenta. Stendere su una teglia 30x20 e cuocere a 180°C per 20 minuti.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus al latte a 40/45 °C, unire la Crema Nocciola e i Crispearls al latte e miscelare.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo con il Chocoplus al latte Callebaut.

Versare in uno stampo tutto il preparato per il ripieno; inserire il "Brownies" già freddo e tagliato (misura mm 210x30x30h). Se necessario aggiungere il preparato per il ripieno fino a completo riempimento dello stampo.

Fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE AL TARTUFO E RHUM



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230X55X50h*
- *Ripieno: mm250x85x70h*

Ingredienti Cuore

- *Choco Plus al Latte Callebaut 600 gr*
- *Crema dell'Artigiano gianduja 350 gr Callebaut*
- *Pasta croccantino al Rhum 160 gr Giuso*

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus fondente 500 gr Callebaut*
- *Crema dell'Artigiano Gianduja 500 gr Callebaut*
- *Cacao Callebaut*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CUORE

Fondere il Choco plus al Latte a 40/45 °C, unire la Crema Gianduja e la Pasta Croccantino al Rhum. Miscelare, versare in uno stampo per "interno", far raffreddare e sfornare.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Fondente a 40/45 °C, unire la Crema Gianduja e miscelare.

MONTAGGIO

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; poi inserire il "cuore" già freddo completamente al suo interno. Se necessario aggiungere il preparato per il ripieno fino a completo riempimento dello stampo. Fare raffreddare, sfornare e decorare con il Cacao Callebaut.

TORRONE PROFUMO DI BENEVENTO



INGREDIENTI

Stampi

- *Inserimento: mm230x55x50h*

Ingredienti Cake

Profumo di Benevento

- *Yogosoft 1000 gr*
- *Olio di semi 400 gr*
- *Acqua 500 gr*
- *Pasta Oro D'Oriente Saima 50 gr*

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus Bianco Callebaut 500 gr*
- *Crema con cioccolato bianco W2 250 gr*
- *Pasta torroncino classica Giuso 250 gr*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CAKE PROFUMO DI BENEVENTO

Unire tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, mescolare per 3 minuti a forte velocità. Versare in una teglia 30X40, cuocere a 180°C per 25 minuti.

Note: Si consiglia di bagnare il Cake con Bagna al Super Giallo Valbruna.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Bianco a 40/45 °C, unire la Crema con cioccolato bianco W2 e la pasta Torroncino e miscelare.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo con il Choco plus Fondente Callebaut.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; inserire il "Cake profumo di Benevento" già freddo e tagliato (mm. 210x30x30h) . Se necessario aggiungere il preparato per il guscio fino a completo riempimento dello stampo. Fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE SAPORE DI SICILIA



INGREDIENTI

Stampi

- *Ripieno: mm250x85x70h*
- *Inserimento: mm230x55x50h*

Ingredienti Cake alle Mandorle

- *Dolce margherita Komplet 1000 gr*
- *Base marzapane bitter 400 gr*
- *Uova intere 500 gr*
- *Burro Selection Corman 500 gr*

Ingredienti Cuore

- *Chocoplus bianco Callebaut 500 gr*
- *Crema con cioccolato bianco w2 Callebaut 200 gr*
- *Pasta di mandorle Gold Giuso 200 gr*

Ingredienti Ripieno

- *Chocoplus bianco Callebaut 500 gr*
- *Crema con cioccolato bianco W2 Callebaut 200 gr*
- *Pasta pistacchio di Bronte Giuso 200 gr*
- *Crispearls bianco*
- *Cubetti d'arancio Amor di frutta*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO CAKE ALLE MANDORLE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 4 minuti a velocità forte. Stendere su una teglia 30x20 e cuocere a 180°C per 20 minuti.

PROCEDIMENTO CUORE

Fondere il Choco plus al Latte a 40/45°C, unire la Crema Bianca e la Pasta di Mandorle Gold. Miscelare, versare in uno stampo per “interno” metà contenuto, inserire il cilindro di base marzapane bitter già tagliato di misura (mm200 x diam 3mm). Se necessario aggiungere la restante parte del cuore.

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus Bianco a 40/45°C, unire la Crema con cioccolato bianco W2, la Pasta Pistacchio e i Crispearls Bianco, miscelare.

MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo con il Choco plus Fondente Callebaut.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno senza riempirlo del tutto; poi inserire il “cuore” già freddo completamente al suo interno. Chiudere con il Cake alle mandorle, fare raffreddare, sformare e decorare.

TORRONE AL PRALIN CROQUANT



INGREDIENTI

Stampi

- *Ripieno: mm250x79x81h*

Ingredienti Ripieno

- *Choco Plus al Latte Callebaut 500 gr*
- *Crema dell'Artigiano Nocciola 500 gr Callebaut*
- *Pralin Croquant Braims*
- *Burro di Cacao*
- *Cacao Spray Cove*

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO RIPIENO

Fondere il Choco plus al Latte a 40/45 °C, unire la Crema Nocciola e la Pasta pralinata croccante e miscelare il tutto.

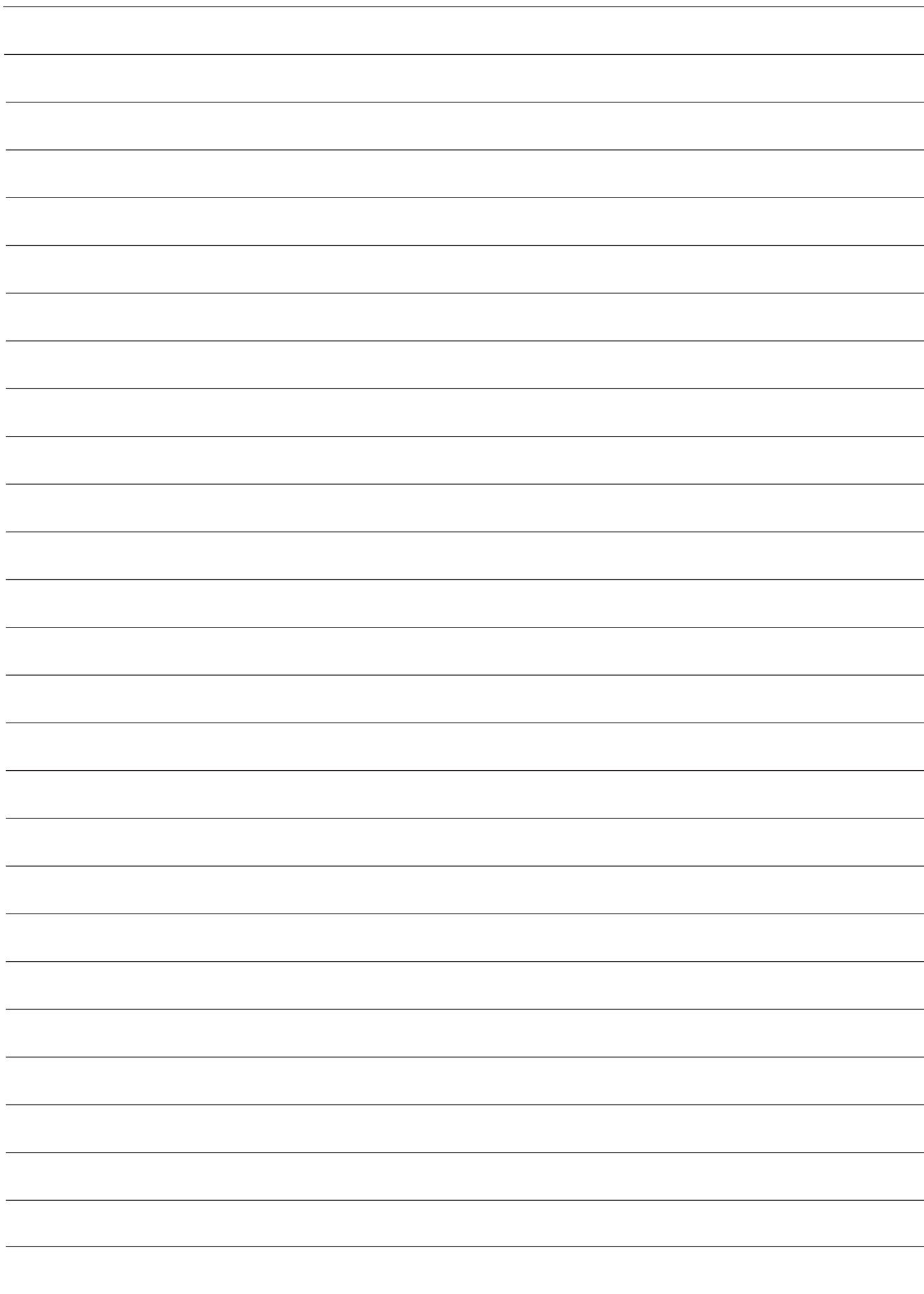
MONTAGGIO

Fare prima una camicia nello stampo da Guscio con il Choco plus al latte.

Versare in uno stampo il preparato per il ripieno fino al completo riempimento. Fare raffreddare, sformare e decorare con il burro di Cacao e Cacao Spray Cove effetto vellutato.

NOTE _____

[illegible]



SAIMA

