


 ROUND
 mod. MA610I

Torrone di Pistacchio e Lime

Praliné al Pistacchio

300	g	torrone di Jijona
100	g	pasta di pistacchio
120	g	pistacchio
50	g	cioccolato bianco
35	g	burro di cacao
2	g	sale

Mescolare tutti gli ingredienti dentro al robot fino a ottenere un composto omogeneo. Temperare il praliné a 25°C e dosare con la sac à poche.

Ganache di Lime

245	g	purè di lime
55	g	glucosio
45	g	zucchero invertito
25	g	destrosio
2	g	foglia di gelatina
565	g	copertura bianca
50	g	burro di cacao
50	g	burro

Unire a 40°C il purè di lime con il glucosio, lo zucchero invertito e il destrosio. Aggiungere la gelatina e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare sopra al cioccolato e al burro di cacao a 30°, emulsionare. Aggiungere alla fine il burro a temperatura ambiente.

Colorazione verde

150	g	burro
150	g	cioccolato bianco
1	g	colorante giallo
0,25	g	colorante azzurro

Unire il burro di cacao al cioccolato e mescolare. Aggiungere il colorante ed emulsionare.

Colorare lo stampo con un sottile strato di colorazione verde. Lasciarlo seccare in frigo e, usando un pennellino, decorare con un colorante verde in polvere in diagonale rispetto allo stampo. Fare una camicia con cioccolato verde temperato. Riempire con la ganache di lime e lasciare cristallizzare. Riempire lo stampo con il praliné. Chiudere lo stampo con il cioccolato verde temperato. Lasciare cristallizzare il tutto.




 FLAT
 mod. MA6100

Torrone ai Frutti Rossi

Praliné di Lamponi

150	g	cioccolato bianco
130	g	torrone di Jijona
8	g	polvere di lamponi liofilizzata

Sciogliere il cioccolato. Mescolare tutti gli ingredienti in un robot e tritarli fino a rendere il composto omogeneo. Temperare il praliné a 25°C e dosare con la sac à poche.

Ganache di fragola

220	g	puré di fragola
25	g	succo di limone
55	g	glucosio
45	g	zucchero invertito
25	g	destrosio
600	g	cioccolato bianco
50	g	burro di cacao
50	g	burro

Unire a 40°C il puré di fragola con il glucosio, lo zucchero invertito e il destrosio. Versare sopra al cioccolato e al burro di cacao a 30°C, emulsionare. Alla fine aggiungere il succo di limone e il burro a temperatura ambiente.

Colorazione rosa

150	g	burro
150	g	cioccolato bianco
1	g	colorante in polvere rosa

Unire il burro di cacao al cioccolato e mescolare. Aggiungere il colorante ed emulsionare.

Colorare lo stampo con un sottile strato di colorazione rosa. Lasciarlo seccare in frigo e, usando un pennellino, decorare con un colorante rosa in polvere un lato dello stampo. Sfumare il resto dello stampo. Fare una camicia con cioccolato Ruby temperato. Riempire con la ganache di fragola e lasciare cristallizzare. Riempire lo stampo con il praliné. Chiudere lo stampo con il cioccolato ruby temperato. Lasciare cristallizzare il tutto.




 CURVY
 mod. MA6102

Torrone al Caramello

Ganache al caramello

210	g	zucchero
325	g	panna
5	g	spezie 5
50	g	glucosio
4	g	sale
90	g	burro
110	g	copertura di latte

Fare un caramello a secco con zucchero. Aggiungere alla panna calda le 5 spezie, il glucosio e il sale. Versare nell'impasto il latte ed emulsionare. Aggiungere alla fine il burro a temperatura ambiente.

Pralinè di sesamo tostato

500	g	praline di nocciola
100	g	pasta di nocciola
20	g	pasta di sesamo
60	g	cioccolato al latte
60	g	burro di cacao
2	g	sale
80	g	sesamo tostato

Sciogliere il cioccolato con il latte. Mescolare tutti gli ingredienti nel robot e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Temperare il pralinè a 25°C e dosare con la sac à poche.

Colorazione caramello

150	g	burro
150	g	cioccolato al latte
0,5	g	colorante giallo

Unire il burro con il cioccolato bianco. Aggiungere il colorante ed emulsionare.

Colorare lo stampo con un sottile strato di colore alimentare marrone. Lasciarlo seccare in frigo e decorare con un colorante bronzo in polvere, usando un pennellino. Dopo averlo temperato, fare la camicia di cioccolato al latte. Utilizzando la sac à poche aggiungere la ganache di caramello e lasciare cristallizzare. Sempre utilizzando la sac à poche, aggiungere il pralinè all'interno dello stampo. Chiudere lo stampo con il cioccolato al latte e lasciare cristallizzare il tutto.





WAVY
mod. MA6103

Torrone Croccante

Praliné di Biscotti Lotus

300	g	praliné di pistacchio
500	g	pasta di pistacchio
300	g	pasta di cacao
20	g	burro di cacao
157	g	biscotti lotus
0,5	g	sale

Mescolare tutti gli ingredienti dentro al robot fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il biscotto a pezzetti con un cucchiaio. Temperare il praliné a 25°C e dosare con la sac à poche.

Colorazione nera

150	g	burro
150	g	cioccolato al latte
0,2	g	colorante nero

Unire il burro di cacao al cioccolato fondente e mescolare. Aggiungere il colorante ed emulsionare.

Colorare lo stampo con un sottile strato di colorante nero. Lasciarlo seccare in frigo e, usando un pennellino, decorare con un colorante oro in polvere un lato dello stampo. Sfumare il resto dello stampo. Fare una camicia con cioccolato fondente temperato. Riempire lo stampo con il praliné. Chiudere lo stampo con il cioccolato fondente temperato. Lasciare cristallizzare il tutto.

