



irca

Seduction Line

PRALIN DELICRISP



Torrone morbido croccante (fondente, latte, bianco)

- Torrone fondente:

NOBEL BITTER	g 1.000
--------------	---------

PRALIN DELICRISP NOIR	g 1.000
-----------------------	---------

- Torrone latte:

NOBEL LATTE	g 1.000
-------------	---------

PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 1.000
--------------------------	---------

- Torrone bianco:

NOBEL BIANCO	g 1.000
--------------	---------

PRALIN DELICRISP BLANC	g 1.000
------------------------	---------

Fondere NOBEL a 40-45°C, aggiungere PRALIN DELICRISP, miscelare e versare negli appositi stampi in silicone.

La consistenza del prodotto finito si può regolare. Aumentando PRALIN DELICRISP, si rende il torrone più morbido; aumentando NOBEL lo si rende più consistente.