
TORRÓ DE BLAT DE MORO

ALMÍVAR PEL BLAT DE MORO

SUCRE	250
AIGUA	100
TRIMOLINE	9
	359

BLAT DE MORO CAMEL·LITZAT

BLAT DE MORO	277
ALMÍVAR	80
	357

PROCEDIMENT:

PROCEDIMENT: ES BULL EL SUCRE AMB L'AIGUA I EL TRIMOLINE.
AMB UN CASSÓ ELÈCTRIC BARREGEM LA PART D'ALMÍVAR QUE NECESSITEM AMB EL BLAT DE MORO FINS CAMEL·LITZAR-LO
S'ESTÉN SOBRE UN PAPER DE FORN I EL DEIXEM REFREDAR, QUAN ESTIGUI FRED LI PASSEM UN CORRÓ PER TRITURAR-LO UNA MICA.

INTERIOR TORRÓ:

PRALINÉ AVELLANA	968
WEISS GALAXIE LLET 41%	97
MANTEGA DE CACAU	58
FLOR DE SAL	2
BLAT DE MORO CAMEL·LITZAT	339
PAILLET FOULLETINE	97
	1561

PROCEDIMENT:

PROCEDIMENT: ES BARREJA LA MANTEGA DE CACAU AMB LA COBERTURA FOSA, S'HI AFEGEIX EL PRALINÉ AMB LA SAL, I QUAN ESTIGUI BEN BARREJAT HI INCORPOREM EL BLAT DE MORO AMB EL PAILLETE.
S'ATEMPERA I ES POSA ALS MOTLLES PRÈVIAMENT ENCAMISATS AMB COBERTURA NEGRA.
ES DEIXA CRISTAL·LITZAR I ES TANQUEN.