
TORRÓ DE LLAVORS CAMEL·LITZADES

FÓRMULA:

IREKS-TOPING	200
SÈSAM TORRAT	100
AIGUA	50
SUCRE	150
	500

PROCEDIMENT:

BULLIR L'AIGUA I EL SUCRE A 118°C, AFEGIR-HI LES LLAVORS I EMPANITZAR-HO .
POSAR-HO AL FORN 14 MINUTS A 150°C.

FÓRMULA:

PRALINÉ DE SÈSAM	270
PRALINÉ D'AMETLLA	630
WEISS GALAXIE LLET 41%	360
LLAVORS CAMEL·LITZADES	504
CRUIXENT DE NEULES	36
	1800

PROCEDIMENT:

BARREJAR ELS PRALINÉS AMB LA COBERTURA I AFEGIR-HI LES LLAVORS.
S'ENCAMISEN ELS MOTLLES AMB COBERTURA NEGRA, ES DEIXA CRISTAL·LITZAR,
S'OMPLEN AMB EL FARCIT TEMPERAT,
ES DEIXA CRISTAL·LITZAR I ES TANQUEN.