





Cod	Articolo	Peso per Conf.	Confezioni per ct.
N07	Arancia	2,5 Kg.	2
N02	Avola	2,5 Kg.	2
N04	Bianco	2,5 Kg.	2
N10	Caramou	2,5 Kg.	2
N11	Extrabitter	2,5 Kg.	2
N05	Fondente	2,5 Kg.	2
N08	Limone	2,5 Kg.	2
N03	Nocciolate	2,5 Kg.	2
N12	Pinky 	 2,5 Kg.	2
N01	Smeraldi	2,5 Kg.	2

NOVITÀ
TENERINI

Pinky

PREPARATO FACILE E VELOCE
DA REALIZZARE PER SQUISITE
FANTASIE CROCCANTI
AL CIOCCOLATO RUBY.



Acquista in abbinato il
KIT STECCHE IN PLEX
Stecche in plexiglass ideali
per la realizzazione di deliziosi
torroncini croccanti.



— LINEA —
TENERINI



NOVITÀ
TENERINI



**MATERIE PRIME
DI ALTA QUALITÀ**



**CROCCANTE
RISO CRISPY**



**FACILE E VELOCE
DA REALIZZARE**

- Leggero e croccante.
- L'impiego di oli essenziali di Sicilia spremuti a freddo e l'utilizzo di mandorle, pistacchi e nocciole di pregio, conferiscono al prodotto caratteristiche fedeli al gusto di riferimento.
- Ampio assortimento.
- Prodotto a lunga conservazione.



APPLICAZIONE

- Torroncini monogusto e bigusto
- Uova Pasquali
- Basi croccanti
- Pralineria

CONSIGLI

- Non superare i 45 °C.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Prelevare dal secchiello la quantità desiderata; sciogliere a microonde e/o a bagnomaria a 30/35 °C, colare nello stampo e lasciare raffreddare prima di tagliare il tenerino nella dimensione e forma desiderata. Successivamente glassarlo con la Linea Choco.





—≡ LINEA ≡—
TENERINI

— ≡ LINEA ≡ —

TENERINI

Novità!



Riso soffiato sferico,
più piccolo e croccante



**MATERIE PRIME
DI ALTA QUALITÀ**



**CROCCANTE
RISO CRISPY**



**FACILE E VELOCE
DA REALIZZARE**



1.

Prelevare la quantità desiderata di tenerino e sciogliere a microonde o bagnomaria



2.

Posizionare secondo forma desiderata le stecche in plex su un tappeto di silicone o carta da forno



3.

Versare nello stampo ottenuto, la quantità necessaria di tenerino



4.

Uniformare il prodotto e riporre in frigo fino ad avvenuta solidificazione



— LINEA —
TENERINI
BIGUSTO



1.

Per la realizzazione di un **tenerino bigusto** posizionare le stecche dal lato basso e versare il primo strato di tenerino.



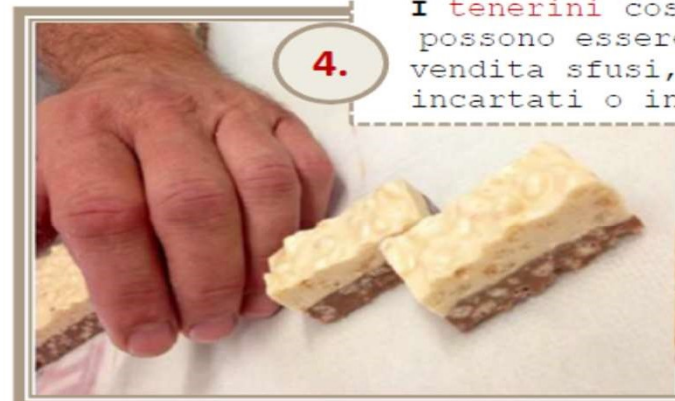
2.

Dopo aver pre raffreddato il primo strato in frigorifero, rimuovere le stecche, girarle dal lato alto e versare il secondo strato di **tenerino**



3.

Dopo aver raffreddato anche il secondo strato, rimuovere le stecche e tagliare nella forma desiderata.



4.

I **tenerini** così ottenuti possono essere messi in vendita sfusi, glassati, incartati o in pirottino



—≡ LINEA ≡—
TENERINI




si possono realizzare
tavolette, stecche,
quadrantini, ecc della
misura desiderati.

I **tenerini** ottenuti si
possono inoltre
confezionare con una carta
alluminio colorata alla
stregua di un gianduiotto.



I tenderini ottenuti si
possono glassare con tutta
la **linea Choco**





Cod	Articolo	Peso per Conf.	Confezioni per ct.
N07	Arancia	2,5 Kg.	2
N02	Avola	2,5 Kg.	2
N04	Bianco	2,5 Kg.	2
N10	Caramou	2,5 Kg.	2
N11	Extrabitter	2,5 Kg.	2
N05	Fondente	2,5 Kg.	2
N08	Limone	2,5 Kg.	2
N03	Nocciolate	2,5 Kg.	2
N12	Pinky 	NOVITÀ 2,5 Kg.	2
N01	Smeraldi	2,5 Kg.	2



— ≡ LINEA ≡ —

TENERINI

