



TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO, PISTACCHIO E TORRONCINO

Torrone morbido doppio gusto, cioccolato e pistacchio con granella croccante di torroncino

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



INSERTO AL PISTACCHIO E TORRONCINO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

JOYCREAM TORRONCINO

PREPARAZIONE

g 250

Fondere a 40°C Nobel, aggiungere JOYCREAM e miscelare

g 175

Versare nello stampo in silicone per inserti e mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione (almeno 2 ore)

Sformare dallo stampo

CAMICIA ESTERNA FONDENTE AL TORRONCINO

INGREDIENTI

NOBEL BITTER

JOYCREAM TORRONCINO

PREPARAZIONE

g 500

Fondere a 40°C NOBEL, aggiungere JOYCREAM e miscelare

g 350

Versare nello stampo in silicone per torrone morbido

Inserire nel centro l'inserto al pistacchio e torroncino in modo che venga coperto completamente dalla miscela fondente

Lisciare bene il fondo e mettere in frigorifero per almeno 2 ore

Sformare dal silicone e conservare ad una temperatura tra i 15 e 18°C