



TORRONE MORBIDO PREMIUM CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

Torrone morbido al cioccolato bianco con inserti croccanti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE TORRONE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOCREAM BIANCO

GRANELLA DI CROCCANTE

MANDORLE INTERE TOSTATE

g 1000

g 700

g 300

g 500

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.

Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO, la GRANELLA DI CROCCANTE e le mandorle tostate e miscelare bene.

Versare il composto in stampi in silicone per monoporzioni a forma di Pillola (SF248 Silikomart).

Porre a cristallizzare in frigorifero per 1 ora.

Rimuovere i torroni dagli stampi lasciarli a temperatura ambiente (18-20°C) per almeno 2 ore.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C

PREPARAZIONE

Q.B. Ricoprire con il cioccolato al latte temperato a 29°C e decorare con Daisy XL o Buttercup Dobra.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE