

TORRONI MORBIDI AL CIOCCOLATO

Combinando i cioccolati NOBEL e le variegature JOYCREAM è possibile realizzare un’ampia varietà di torroni morbidi, partendo dallo stesso procedimento di base.

PROCEDIMENTO
Sciogliere NOBEL nel forno a microonde o a bagnomaria fino a renderlo fluido (40 - 45°).
Aggiungere NOCCIOLATA ICE o JOYCREAM mescolando fino a perfetta omogeneità. Inserire le aggiunte croccanti, miscelare e depositare negli stampi o su teglia con carta da forno (altezza 2 – 3 cm).
Mettere in frigorifero per almeno 30 minuti; una volta sformati, i torroni saranno pronti per essere confezionati interi o tagliati in pezzi.

CONSIGLI
- Conservare i torroni ad una temperatura positiva tra i 5 e i 15° C;
- E’ possibile modificare la consistenza dei torroni aumentando o diminuendo la quantità di NOBEL in ricetta;

Durata dei prodotti: circa 45 giorni.

VARIANTI PROPOSTE
Di seguito si riportano i dosaggi per alcune varianti di torroni morbidi bianchi, al latte e fondenti.

TORRONI MORBIDI BIANCHI
NOBEL BIANCO + JOYCREAM + AGGIUNTA CROCCANTE

NOBEL BIANCO g 1.000
JOYCREAM PISTACCHIO g 1.000
Pistacchi interi sgusciati g 300

NOBEL BIANCO g 1.000
JOYCREAM TORRONCINO g 700
Mandorle intere leggermente tostate g 600

NOBEL BIANCO g 1.000
JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA g 600
CRUNCHY BEADS DARK g 700

NOBEL BIANCO g 1.000
JOYCREAM NOCCIOLINA g 800
Arachidi salate g 400

NOBEL BIANCO g 1.000
JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA g 700
NOCCIOLE INTERE TOSTATE g 700

NOBEL BIANCO g 1.000
JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA g 700
Pistacchi interi sgusciati g 400 + CRUNCHY BEADS MILK g 300

NOBEL BIANCO g 1000
JOYCREAM MERINGA g 1.000

NOBEL BIANCO g 1.000
JOYCREAM LEMONBISCOTTO g 1.000

TORRONI MORBIDI AL LATTE
NOBEL LATTE + JOYCREAM + AGGIUNTA CROCCANTE

NOBEL LATTE g 1.000
NOCCIOLATA ICE PREMIUM g 700
NOCCIOLE INTERE TOSTATE g 700

NOBEL LATTE g 1.000
JOYCREAM BESAMEMUCHO g 800
NOCCIOLE INTERE TOSTATE g 400

NOBEL LATTE g 1.000

JOYCREAM NOCCIOLINA g 800
Arachidi salate g 400

NOBEL LATTE g 1.000
JOYCREAM COCONTY g 800
Noci spezzate g 600

NOBEL LATTE g 1.000
NOCCIOLATA ICE g 700
Pistacchi sgusciati g 300 + Mandorle intere leggermente tostate g 400

NOBEL LATTE g 1.000
JOYCREAM SUPREMO g 1000

NOBEL LATTE g 1.000
JOYCREAM CROCCANTISSIMO g 1000

NOBEL LATTE g 1.000
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO g 1.000

TORRONI MORBIDI FONDENTI
NOBEL BITTER + JOYCREAM + AGGIUNTA CROCCANTE

NOBEL BITTER g 1,000
NOCCIOLATA ICE PREMIUM g 600
Pistacchi interi sgusciati g 700

NOBEL BITTER g 1.000
JOYCREAM DARK g 600
Canditi di arancia g 500

NOBEL BITTER g 1.000
JOYCREAM DARK g 700
CRUNCHY BEADS MIX g 600

NOBEL BITTER g 1.000
NOCCIOLATA ICE g 700
NOCCIOLE INTERE TOSTATE g 700

NOBEL BITTER g 1.000
JOYCREAM PISTACCHIO g 700
Pistacchi sgusciati g 700

NOBEL BITTER g 1000
JOYCREAM WAFERNUT NOIR g 1.000

NOBEL BITTER g 1.000
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO g 1.000

NOBEL BITTER g 1.000
JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO g 1.000

ALTRI JOYCREAM
- NOCCIOLATA ICE CROCK
- WAFERNUT CLAIR
- AMORENERO
- DONATELLO
- CORN FLAKES
- AMARETTO

E ALTRE IDEE CROCCANTI
- DULCAMARA
- GOCCE DI MERINGA
- GOCCE DI AMARETTO
- GRANELLA DI BISCOTTO
- CRUNCHY BEADS WHITE
- Corn Flakes
- Riso soffiato
- Müesli

- Cereali

La ricetta del torrone morbido e tutte le variazioni di gusto proposte sono disponibili anche in formato pdf scaricabile nella sezione Cataloghi.