



TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO E MANDORLE

chef Livello base

Torrone morbido al cioccolato bianco con inserti croccanti

BASE TORRONE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO

CHOCOCREAM BIANCO

GRANELLA DI CROCCANTE

Mandorle intere tostate

PREPARAZIONE

1000g Fondere il Nobel in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.
700g Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO, la GRANELLA DI CROCCANTE, le mandorle tostate e miscelare bene.
500g Versare il composto in stampi in silicone 30x40 od in una teglia con carta da forno formando uno strato di circa 2 centimetri. Porre a cristallizzare in frigorifero per 1 ora.
Rimuovere i torroni dagli stampi o dalla carta da forno e lasciarli a temperatura ambiente (18-20°C) per almeno 1 ora.

Composizione finale

Tagliare il torrone nella forma desiderata e conservarlo a temperature non superiori a 22°C.