

TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO E MANDORLE

Livello base

Torrone morbido al cioccolato bianco con inserti croccanti

BASE TORRONE AL CIOCCOLATO

NOBEL BIANCO	1000g
CHOCOCREAM BIANCO	700g
GRANELLA DI CROCCANTE	300g
Mandorle intere tostate	500g

Fondere il Nobel in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.
Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO, la GRANELLA DI CROCCANTE, le mandorle tostate e miscelare bene.
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.