



TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO, PISTACCHIO E TORRONCINO

chef Livello intermedio

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

INSERTO AL PISTACCHIO E TORRONCINO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

JOYCREAM TORRONCINO

PREPARAZIONE

- 250g Fondere a 40°C Nobel, aggiungere JOYCREAM e miscelare
175g 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

- 500g Fondere a 40°C NOBEL, aggiungere JOYCREAM e miscelare
350g 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