

TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO, PISTACCHIO E TORRONCINO

Livello intermedio

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

INSERTO AL PISTACCHIO E TORRONCINO

NOBEL PISTACCHIO	250g	Fondere a 40°C Nobel, aggiungere JOYCREAM e miscelare
JOYCREAM TORRONCINO	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

NOBEL BITTER	500g	Fondere a 40°C NOBEL, aggiungere JOYCREAM e miscelare
JOYCREAM TORRONCINO	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