



TORRONE MORBIDO PREMIUM CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

👤 Livello intermedio

Torrone morbido al cioccolato bianco con inserti croccanti



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

BASE TORRONE AL CIOCCOLATO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

[CHOCOCREAM BIANCO](#)

[GRANELLA DI CROCCANTE](#)

Mandorle intere tostate

1000g

700g

300g

500g

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.

Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO, la GRANELLA DI CROCCANTE e le mandorle tostate e miscelare bene.

Versare il composto in stampi in silicone per monoporzioni a forma di Pillola (SF248 Silikomart).
Porre a cristallizzare in frigorifero per 1 ora.
Rimuovere i torroni dagli stampi lasciarli a temperatura ambiente (18-20°C) per almeno 2 ore.

COPERTURA E DECORAZIONE

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% -
temperato a 29°C

qb

Ricoprire con il cioccolato al latte temperato a 29°C e decorare con Daisy XL o Buttercup Dobra.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.