



TORRONE MORBIDO PREMIUM CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

 Livello intermedio

Torrone morbido al cioccolato bianco con inserti croccanti

BASE TORRONE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOCREAM BIANCO

GRANELLA DI CROCCANTE

Mandorle intere tostate

PREPARAZIONE

1000g Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.
700g Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO, la GRANELLA DI CROCCANTE e le mandorle tostate e miscelare bene.
300g
500g 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

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - temperato a 29°C

PREPARAZIONE

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



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE