

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,

700g controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.

300g Aggiungere CHOČOCŘEAM 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

PREPARAZIONE

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



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE