



# TORRONE MORBIDO PREMIUM CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

chef 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.

300g Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO, la GRANELLA DI

500g 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

### 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 Doba.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE