



TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO E MANDORLE

TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTI CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE TORRONE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO
CHOCOCREAM BIANCO
GRANELLA DI CROCCANTE
MANDORLE INTERE TOSTATE

PREPARAZIONE

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

Versare il composto in stampi in silicone 30x40 od in una teglia con carta da forno formando uno strato di circa 2 centimetri.

Porre a cristallizzare in frigorifero per 1 ora.

Rimuovere i torroni dagli stampi o dalla carta da forno e lasciarli a temperatura ambiente (18-20°C) per almeno 1 ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il torrone nella forma desiderata e conservarlo a temperature non superiori a 22°C.