



TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO, PISTACCHIO E TORRONCINO

TORRONE MORBIDO DOPPIO GUSTO, CIOCCOLATO E PISTACCHIO CON GRANELLA CROCCANTE DI TORRONCINO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



INSERTO AL PISTACCHIO E TORRONCINO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

g 250

JOYCREAM TORRONCINO

g 175

PREPARAZIONE

Fondere a 40°C Nobel, aggiungere JOYCREAM e miscelare

Versare nello stampo in silicone per inserti e mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione (almeno 2 ore)

Sformare dallo stampo

CAMICIA ESTERNA FONDENTE AL TORRONCINO

INGREDIENTI

NOBEL BITTER

g 500

JOYCREAM TORRONCINO

g 350

PREPARAZIONE

Fondere a 40°C NOBEL, aggiungere JOYCREAM e miscelare

Versare nello stampo in silicone per torrone morbido

Inserire nel centro l'inserto al pistacchio e torrone in modo che venga coperto completamente dalla miscela fondente

Lisciare bene il fondo e mettere in frigorifero per almeno 2 ore

Sformare dal silicone e conservare ad una temperatura tra i 15 e 18°C