



## TORRONE MORBIDO PREMIUM CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

### TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTI CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BASE TORRONE AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
CHOCOCREAM BIANCO  
GRANELLA DI CROCCANTE  
MANDORLE INTERE TOSTATE

g 1000  
g 700  
g 300  
g 500

##### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la temperatura di 40°C.  
Aggiungere CHOCOCREAM 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

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C

Q.B.

##### PREPARAZIONE

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



**RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE