

# TORRONE MORBIDO PREMIUM CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLE

## TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTI CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





#### **BASE TORRONE AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 1000	Fondere il cioccolato in microonde, miscelando di tanto in tanto, controllando di raggiungere la
CHOCOCREAM BIANCO	g 700	temperatura di 40°C.
GRANELLA DI CROCCANTE	g 300	Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO, la GRANELLA DI CROCCANTE e le mandorle tostate
MANDORLE INTERE TOSTATE	g 500	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 PREPARAZIO	ONE
------------------------	-----

Q.B. Ricoprire con il cioccolato al latte temperato a 29°C e decorare con Daisy XL o Buttercup Dobla. SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C





### RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

