



Torrone morbido al gianduia e mandarino

4 Dicembre 2020

1. Torrone morbido al gianduia e mandarino



Materiali e utensili

Termometro da cucina
Ciotole di varie misure
Pentolini medi
Microonde (o bagnomaria)
Carta forno
Mattarello
Piano cottura
Planetaria con gancio foglia o a mano

Per il torrone gianduia e mandarino

Ingredienti

50 gr acqua
170 gr zucchero semolato
55 gr sciroppo di glucosio
170 gr miele
40 gr albume d'uovo
240 gr mix di frutta secca tostata a piacere (mandorle, nocciole, pistacchi, noci, ecc..)
40 gr cioccolato fondente
230 gr cioccolato gianduia (in mancanza, cioccolato al latte)
La scorza grattugiata di 2 mandarini (se piace altro agrume)
2 Fogli di ostia (A4)



Procedimento

Unite i due cioccolati e scioglieteli a bagnomaria o mediate l'uso di un microonde. In un pentolino portate a 150 °C l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Inserite il miele in un altro pentolino.

Quando il composto di acqua, zucchero e glucosio sarà arrivato alla temperatura di circa 120 °C, iniziate a cuocere il miele e portatelo a 125 °C.

Nel frattempo montate l'albume con la scorza grattugiata di mandarino in planetaria munita di frusta.

Continuando a montare, versate il miele, alla temperatura di 105 °C, a filo, sopra l'albume.

Successivamente, versate lo sciroppo di acqua, glucosio e zucchero, sempre a filo, arrivato alla temperatura di 150 °C.

Scaldare il mix di frutta secca (deve raggiungere i 50/60 °C circa).

Munite la planetaria di gancio foglia, inserite il mix di frutta secca e il cioccolato sciolto.

Azionate a bassa velocità per il tempo necessario ad amalgamare tutto.

Posizionate il torrone sopra un foglio di ostia (Foglio A4), coprite con un altro foglio e stendete il tutto con un matterello fino ad arrivare allo spessore desiderato.

Aiutatevi con un cucchiaino a rifinire i vari bordi.

Lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 20/24 ore e successivamente procedete a tagliare il torrone come meglio preferite.



Qui trovi il torrone morbido al gianduia e mandarino sul mio sito:
<https://davideselogna.it/torrone-morbido-al-gianduia-e-mandarino/>



Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

📖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 5 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)