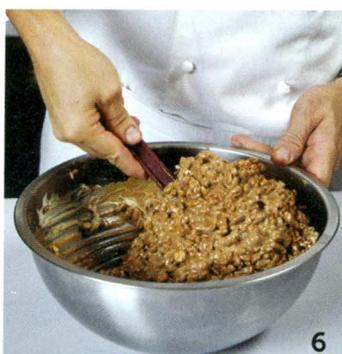
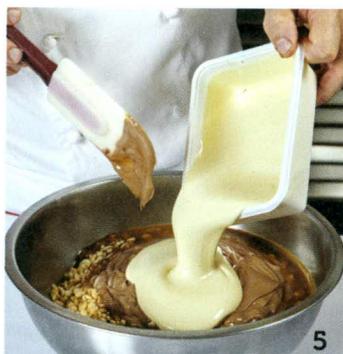
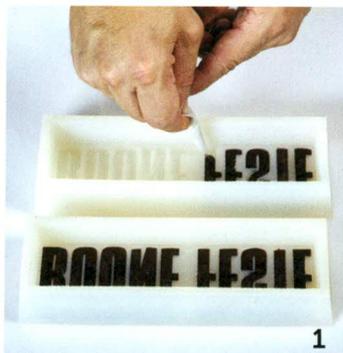


Torrone di cioccolato e nocciole con cereali soffiati

Procedimento

Unire la pasta di nocciola, i cereali e le nocciole pralinate al cioccolato temperato, mescolare bene e colare in stampi di silicone. Lasciare cristallizzare e smodellare.



- Aggiungere la pasta di nocciola a temperatura ambiente (foto 3)
- Aggiungere il cioccolato al latte temperato (foto 4)
- Aggiungere anche il cioccolato bianco temperato (foto 5)
- Mescolare il tutto delicatamente dall'alto verso il basso (foto 6)



- Riempire gli stampi con il composto ai cereali vibrando lo stampo in modo che il prodotto si auto livelli. Mettere poi gli stampi in frigorifero a cristallizzare (foto 7)
- Versare del cioccolato fondente sulla base per formare il fondo del torrone (foto 8)
- Stendere il cioccolato con l'aiuto di una spatola mettendo poi il torrone in frigo a cristallizzare (foto 9)
- Sformare il torrone e spruzzare poi con un sottile strato di cioccolato (foto 10)

