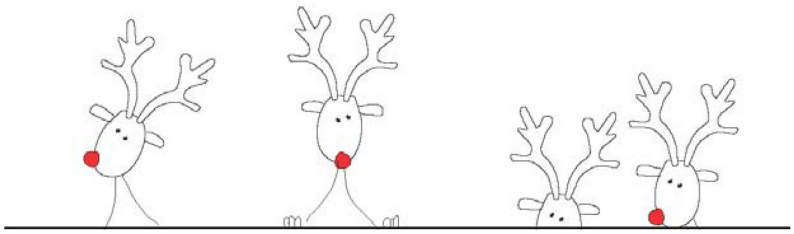
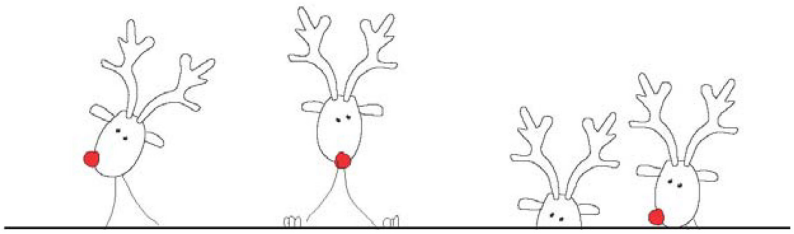


IL TORRONE RESUSCITAMORTI DI FABIO E ANNALU

WWW.MTCHALLENGE.IT

Season's Greetings



TORRONE DEI MORTI – ricetta base alle nocciole

Ingredienti:
300 g di cioccolato fondente
500 g di cioccolato bianco
200 g di crema di nocciole
150 g di nocciole intere

una vaschetta di alluminio usa e getta oppure 9 stampini di 8 cm di lunghezza

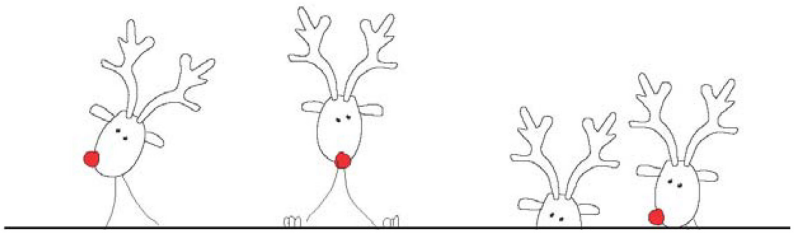
Sciogliete il cioccolato fondente, e colatelo all'interno della vaschetta di alluminio (o degli stampini). Muovendola lentamente, fate in modo che il cioccolato fuso la rivesta in modo uniforme , sia sul fondo che sui lati. Capovolgete lo stampo, in modo da far scolare il cioccolato in eccesso e fate solidificare, in frigorifero o a temperatura ambiente. Ripetete l'operazione per fare un secondo strato di cioccolato, in modo da ottenere uno strato di copertura più spesso. Tenere da parte il cioccolato che resterà dopo questa operazione

Nel frattempo, sciogliete il cioccolato bianco a bagnoamaria ed aggiungetevi la crema di nocciole e le nocciole intere. Mescolate e tenete da parte

Versate il composto di cioccolato bianco e nocciole nel guscio di cioccolato fondente solidificato: livellate e rimettete in frigo per almeno un'ora: il composto dovrà solidificarsi del tutto.

Sciogliete nuovamente a bagnomaria il cioccolato tenuto da parte e colatelo nella vaschetta, sopra il ripieno. Fate di nuovo raffreddare, meglio se in frigorifero.

Sformate il torrone capovolgendo la vaschetta sul piatto da portata e servite.



TORRONE ALLE MANDORLE

Ingredienti:
300 g di cioccolato fondente
500 g di cioccolato bianco
200 g di crema di mandorle
150 g di mandorle, sminuzzate grossolanamente.

una vaschetta di alluminio usa e getta oppure 9 stampini di 8 cm di lunghezza

Procedimento

Seguite il procedimento del torrone alle nocciole

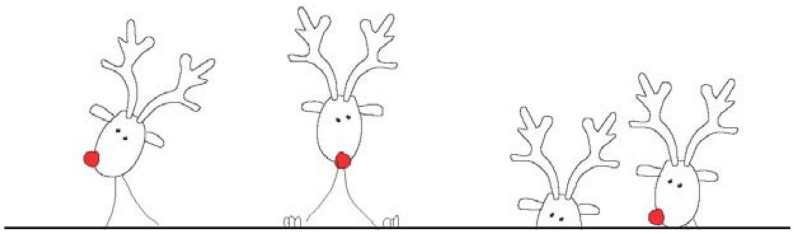
TORRONE AL CAFFE'

Ingredienti:
300 g di cioccolato fondente
600 g di cioccolato bianco
200 g di preparato per gelati al caffè
150 g di nocciole intere

una vaschetta di alluminio usa e getta oppure 9 stampini di 8 cm di lunghezza

Procedimento

Seguite il procedimento del torrone alle nocciole



TORRONE TRICOLORE

300 g di cioccolato fondente

per il ripieno alle nocciole

250 g di cioccolato bianco

100 g di crema alle nocciole

per il ripieno alle mandorle

250 g di cioccolato bianco

100 g di crema di mandorle

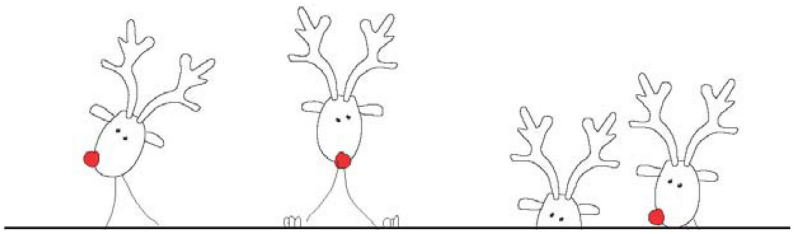
per il ripieno al pistacchio

250 g di cioccolato bianco

100 g di crema al pistacchio

una vaschetta di alluminio usa e getta oppure 9 stampini di 8 cm di lunghezza

Sciogliete il cioccolato fondente, e colatelo all'interno della vaschetta di alluminio (o degli stampini). Muovendola lentamente, fate in modo che il cioccolato fuso la rivesta in modo uniforme , sia sul fondo che sui lati. Capovolgete lo stampo, in modo da far scolare il cioccolato in eccesso e fate solidificare, in frigorifero o a temperatura ambiente. Ripetete l'operazione per fare un secondo strato di cioccolato, in modo da ottenere uno strato di copertura più spesso. Tenere da parte il cioccolato che resterà dopo questa operazione. Nel frattempo, preparate il ripieno alle nocciole: sciogliete il cioccolato bianco a bagnoamaria ed aggiungetevi la crema di nocciole. Appena il guscio di cioccolato nella vaschetta si sarà rassodato, versate questo ripieno in uno strato unforme (dovrà riempirlo per un terzo) e mettete di nuoco in frigo a rassodare. Preparate il ripieno alle mandorle, sciogliendo il cioccolato bianco a bagnomaria e amalgamandovi poi la crema di mandorle. Versatelo in uno strato uniforme sul ripieno di nocciole e fate rassodare in frigo. Preparate allo stesso modo anche il ripieno al pistacchio e versatelo sopra il ripieno di mandorle. Livellate bene con una spatola e mettete in frigorifero, perchè il composto si solidifichi. Sciogliete nuovamente a bagnomaria il cioccolato tenuto da parte e colatelo nella vaschetta, sopra il ripieno. Fate di nuovo raffreddare, meglio se in frigorifero. Sformate il torrone capovolgendo la vaschetta sul piatto da portata e servite.



TORRONE COCCO E MANDORLE

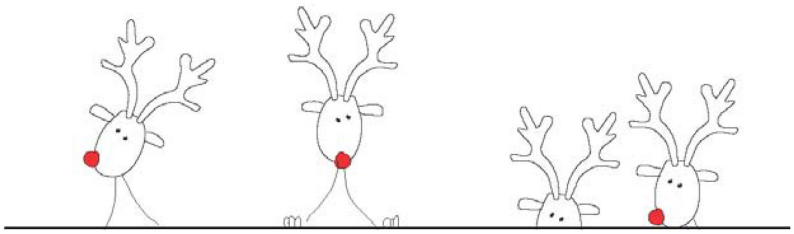
Ingredienti:
300 g di cioccolato fondente
170 g di cioccolato bianco
70 g di pasta di cocco
50 g di mandorle pelate e tritate

una vaschetta di alluminio usa e getta oppure 9 stampini di 8 cm di lunghezza

Procedimento

Sciogliete il cioccolato fondente, e colatelo all'interno della vaschetta di alluminio (o degli stampini). Muovendola lentamente, fate in modo che il cioccolato fuso la rivesta in modo uniforme , sia sul fondo che sui lati. Capovolgete lo stampo, in modo da far scolare il cioccolato in eccesso e fate solidificare, in frigorifero o a temperatura ambiente. Ripetete l'operazione per fare un secondo strato di cioccolato, in modo da ottenere uno strato di copertura più spesso. Tenere da parte il cioccolato che resterà dopo questa operazione
Sciogliete il cioccolato bianco ed aggiungetevi la pasta di cocco e le mandorle. Amalgamate gli ingredienti e versateli nello stampo, una volta che il guscio di cioccolato si sarà ben solidificato. Fare solidificare e versarvi sopra il restante cioccolato fondente., eventualmente dopo averlo fatto di nuovo fondere a bagnomaria. Fate di nuovo raffreddare, meglio se in frigorifero.

Sformate il torrone capovolgendo la vaschetta sul piatto da portata e servite.



TORRONE AGLI AGRUMI E CANDITI

300 g di cioccolato fondente
170 g di cioccolato bianco
90 g di pasta di arancia candita (ottenuta tritando l'arancia candita)
30 g di arancia e limone candito

una vaschetta di alluminio usa e getta oppure 9 stampini di 8 cm di lunghezza

Sciogliete il cioccolato fondente, e colatelo all'interno della vaschetta di alluminio (o degli stampini). Muovendola lentamente, fate in modo che il cioccolato fuso la rivesta in modo uniforme , sia sul fondo che sui lati. Capovolgete lo stampo, in modo da far scolare il cioccolato in eccesso e fate solidificare, in frigorifero o a temperatura ambiente. Ripetete l'operazione per fare un secondo strato di cioccolato, in modo da ottenere uno strato di copertura più spesso. Tenere da parte il cioccolato che resterà dopo questa operazione
Sciogliete il cioccolato bianco ed aggiungetevi la pasta di arance e i canditi, tagliati grossolanamente.

Procedete come descritto nella ricetta predecente.

TORRONE ALL'AMARENA

300 g di cioccolato fondente
170 g di cioccolato bianco
90 g di pasta di amarene (ottenuta tritando amarene sciroppate)
30 g di amarene sciroppate, ben sgocciolate e tamponate con carta assorbente da cucina.

una vaschetta di alluminio usa e getta oppure 9 stampini di 8 cm di lunghezza

Rivestite lo stampo di cioccolato fondente come descritto nella ricetta precedente. Preparate la crema, fondendo il cioccolato bianco a bagnomaria ed amalgamandovi la pasta di amarene e le amarene sciroppate. Proseguite secondo quanto descritto nella ricetta precedente.

FOTOGRAFIE DI FABIO D'AMORE

RICETTE DI ANNA LUISA VINGIANI

TESTI DI ALESSANDRA GENNARO

Le fotografie e le ricette sono di

Fabio D'Amore e Anna Luisa Vingiani

assaggidiviaggio.it

http://www.assaggidiviaggio.it/2009/10/torrone-dei-morti-resuscita-morti-i.html

http://www.assaggidiviaggio.it/2017/10/il-torrone-dei-mortia-volte-ritornano.html

La riproduzione del materiale contenuto in questo documento è protetta dalla normativa vigente sul copyright ed è pertanto rigorosamente vietata