



TORRONE MORBIDO AL CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA E ARANCIA CANDITA

Il **torrone** è un dolce tipico italiano principalmente natalizio; il suo nome deriva dal verbo latino *torrere* che significa abbrustolire con riferimento alla tostatura della frutta secca che lo compone. Il torrone è un dolce molto antico e viene considerato tipico di molte regioni, non solo italiane! immancabile sulle tavole a Natale



INGREDIENTI:

PER UN QUADRO 40X20CM, H 2CM

500 g miele
500 g zucchero
25 g glucosio
100 g acqua
60 g albume d'uova
200g gocce di cioccolato fondente extra Emilia Zaini
1,2 kg frutta secca mista
2 ostie 40x20 cm



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
40 min



Porzioni
6

1 In un pentolino portate il miele a 121°C. Nel frattempo, quando avrà raggiunto la temperatura di 110°C, iniziate a montare l'albume in una planetaria. Dovrete ottenere una meringa gonfia e soda. Quando il miele avrà raggiunto i 121°, versatelo a filo sulla meringa.

CONSIGLIO

Per una corretta riuscita è fondamentale seguire le temperature indicate e cominciare a montare gli albumi quando lo sciroppo avrà raggiunto una temperatura di 110°C. In questo modo si avrà la certezza di versarlo a filo al momento giusto.

2 In un altro pentolino, preparate uno sciroppo con acqua, zucchero e glucosio. Portatelo alla temperatura di 148°C, quindi versatelo sulla meringa al miele. La meringa in questo caso è cotta da miele e glucosio caldi; pertanto, il rischio che si smonti diminuisce. Attenzione però a non montarla eccessivamente; vale la solita regola, di fermarsi quando è lucida o, ancora meglio, un poco prima.

- 3** Fate scaldare la frutta secca in forno a 100°C, per 10 minuti. Per questa ricetta abbiamo scelto nocciole, noci e mandorle già tostate. Aggiungete l'arancia candita.
- 4** In una ciotola capiente, unite la meringa al miele, le gocce di cioccolato e la frutta secca, mescolando con una spatola, dal basso verso l'alto.
- 5** Disponete il primo foglio di ostia in una teglia rivestita di carta forno e stendete il composto 'torrone'. Chiudete con il secondo foglio di ostia e livellate con l'aiuto di un mattarello. Lasciate riposare per 1 giorno a temperatura ambiente.
- 6** Tagliate il vostro torrone, che ormai avrà raggiunto una consistenza compatta ma morbida. Per comodità usate un coltello a sega che avrete passato con un panno appena imbevuto nell'olio.

NOTA

La ricetta del torrone morbido può sembrare complessa, in realtà tutto ciò che occorre è un termometro da pasticceria e una planetaria (in alternativa vanno bene anche le fruste elettriche). Per una corretta riuscita è fondamentale seguire le temperature indicate e cominciare a montare gli albumi quando lo sciroppo avrà raggiunto una temperatura di 110°C. In questo modo si avrà la certezza di versarlo a filo al momento giusto.