

Thermomix TM31

## Spuma di torrone in salsa di cioccolato

Tempo totale di esecuzione: 15 min., Tempo di preparazione manuale: 4 min., Tempo di attesa (riposo, lievitazione, refrigerazione...): 5 h, Tempo di utilizzo di Bimby: 11 min.

**Ingredienti** per 4 porzione/i:

**Per la spuma di torrone:**

400 g di torrone classico nocciolato

500 g di panna fresca

5 uova

40 g di zucchero

**Per la salsa di cioccolato:**

200 g di cioccolato fondente a pezzi

50 g di burro

100 g di latte

## Esecuzione

**Per la spuma di torrone:**

1. Tritare finemente il torrone: **20 sec./vel. 9** e mettere da parte.
2. **Posizionare la farfalla** e montare la panna a **vel. 3** finché non monta, **togliere la farfalla** e mettere da parte.
3. Separare le chiare dai tuorli. Nel boccale pulito **riposizionare la farfalla** e montare le chiare a neve: **3 min./37°C/vel. 3**, **togliere la farfalla** e tenere da parte.
4. Nel boccale pulito, montare i tuorli con lo zucchero: **3 min./vel. 3**.
5. Unire al composto delicatamente la panna a **vel. 2**. Poi il torrone, infine le chiare a neve, sempre a **vel. 2**.
6. Suddividere il composto in coppette di vetro e lasciare in freezer per 5-6 ore.

**Per la salsa di cioccolato:**

7. Sciogliere il cioccolato a pezzi con il burro: **4 min./50°C/vel. 2**, amalgamando con il latte caldo fino ad ottenere una giusta consistenza.
8. Servire la spuma di torrone irrorando con la salsa di cioccolato.

## Curiosità

Il torrone classico è quello friabile bianco, alla mandorla o alla nocciola. Nel Nocciolato alla fragranza delle nocciole si unisce la gianduia. Il torrone trasmette senza dubbio un gioioso messaggio di festa, la festa per la quale nasce e per la quale vive e si tramanda.

Autore: Chef Lucia Botte - Locanda del Palazzo - Barile (PZ)

## Informazioni

Bimby con: Farfalla, No Butterfly  
Accessori utili: coppette singole

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	2863 kJ
Valore nutritivo:	684 kcal
Proteine:	49 g
Carboidrati:	77,3 g
Grassi:	20,2 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	1780 kJ
Valore nutritivo:	430 kcal
Proteine:	14,3 g
Carboidrati:	23,4 g
Grassi:	31,7 g

Grado di difficoltà: facile  
Costo: medio