

NOROHY

UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA



TORRONE DOKA



PER 2526 G DI TORRONE DOKA

TORRONE AFFUMICATO

MARMORIZZATO

Acqua minerale.....	185 g
Zucchero semolato.....	545 g
Glucosio DE35/40.....	110 g
Miele.....	270 g
Albumi.....	120 g
Albumi disidratati Albuwhip SOSA.....	5 g
Zucchero semolato.....	50 g
Nocciole del Piemonte IGP tostate PARIANI.....	160 g
Scorze di arancia candite.....	80 g
Burro di cacao.....	95 g
TADOKA affumicato Norohy.....	6 g

Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero e aggiungere il glucosio.

Quando lo sciroppo raggiunge i 120°C, **iniziare** a scaldare il miele a 122°C.

Nel frattempo, **montare** gli albumi con gli albumi disidratati e lo zucchero semolato.

Quando lo sciroppo raggiunge i 140°C, **versare** il miele sugli albumi. **Aggiungere** lo zucchero cotto quando raggiunge i 174°C.

Sostituire la frusta con la foglia.

Asciugare il torrone per qualche minuto utilizzando una pistola termica.

A 50°C, **aggiungere** il burro di cacao fuso.

Disporre il composto su un foglio in silicone e **dividerlo** in due terzi e un terzo.

Incorporare manualmente la frutta secca calda nei due terzi del composto.

Incorporare il Tadoka affumicato fuso nel restante terzo.

Posizionare i due composti uno sopra l'altro, quindi **piegarli** tre volte.

Preparare il torrone marmorizzato.

Disporre il torrone ancora tiepido in una cornice da 16 x 16 cm, poi **collocare** una cialda sulla superficie. **Premere** con una spatola da pasticceria per far aderire bene la cialda.

Capovolgere la cornice e ripetere l'operazione.

Lasciare cristallizzare per una notte, quindi **tagliare** della dimensione desiderata utilizzando un coltello seghettato.

