

Torrone al Ruby

Una versione originale di un classico della pasticceria



INGREDIENTI

- 600 g di zucchero
- 180 g di acqua
- 200 g di sciroppo di glucosio 40 DE
- 500 g di miele di acacia
- 950 g di cioccolato Ruby
- 350 g di nocciole del Piemonte
- 400 g di pistacchi
- 150 g di albumi
- 3 g di acido citrico
- 20 g di lampone liofilizzato

Cuocere il miele a 130°C, versarlo sugli albumi leggermente montati con l'acido citrico. Cuocere acqua, zucchero e glucosio a 150°C, versare sul composto e montare bene. Scaldare il composto con il cannello per 15 minuti circa, finchè non raggiunge la consistenza desiderata. Aggiungere il cioccolato Ruby fuso a 45°C

Aggiungere le nocciole e pistacchi ben caldi. Dosare il composto tra due cialde e far riposare per 12 ore, successivamente tagliare.