

## SEMISFERE DI CIOCCOLATO ALLA CREMA DI TORRONE

Ingredienti:

per la Crema di Torrone

250 g mandorle pelate tritate

50 g noci tritate

50 g pistacchi tritati

30 g sciroppo di clementine

70 g zucchero semolato

85 g albumi

140 g miele ai fiori di arancia

3 cucchiaini di crema di clementine

scorza di una arancia biologica

1 cucchiaino di estratto di vaniglia homemade

per le Semisfere

100 g cioccolato fondente al 70%

100 g cioccolato bianco

### **Procedimento:**

Abbiamo tritato grossolanamente al coltello la frutta secca e disposta su una teglia rivestita di carta da forno. La frutta secca è stata tostata in forno a 180°C per 15 minuti.

In un pentolino abbiamo portato a bollore lo sciroppo di clementine e lo zucchero, fino a raggiungere i 144°C. Contemporaneamente in un altro pentolino abbiamo riscaldato il miele fino a raggiungere i 124 °C.

Nel frattempo, abbiamo versato gli albumi e lo zucchero in planetaria montandoli con la frusta a filo. Raggiunte le temperature, abbiamo versato in planetaria prima lo sciroppo e, di seguito, il miele. Abbiamo lasciato la planetaria in funzione fino al raffreddamento.

Una volta pronto, abbiamo versato nel composto la frutta secca, la scorza, la crema di clementine e la vaniglia mescolando manualmente il tutto.

Dovendo occuparci della preparazione delle semisfere, il composto è stato riposto in frigo in attesa dell'utilizzo.

Per le semisfere abbiamo temperato il cioccolato fondente e quello bianco, sciogliendoli separatamente a bagnomaria e poi lavorandoli in una ciotola fino al raggiungimento delle temperature ideali.

Abbiamo versato il cioccolato sullo stampo e capovolto per rimuovere l'eccedenza.

Abbiamo lasciato solidificare le semisfere, farcite con il ripieno al torrone e ricoperte con dell'altro cioccolato.

Una volta raffreddate, abbiamo rimosso le semisfere dello stampo facendo attenzione a non romperle.