



Torrone morbido

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torrone-morbido/>



 Preparazione: **40 min**

 Tempo totale: **40 min**

 Difficoltà: **media**

 GLUTEN FREE

 SENZA LATTOSIO

 VEGETARIANA

Il **torrone** è un tipico dolce di Natale preparato con *albume, zucchero, miele e tanta frutta secca*. Può avere una consistenza più o meno dura a seconda dei tempi di cottura e della proporzione tra zucchero e miele. In questo post vi propongo la ricetta del **torrone morbido**, un po' più semplice e secondo me ancora più goloso. Per ottenere uno squisito torrone morbido sono sufficienti pochi passaggi ma dovete calcolare bene i tempi e munirvi di un termometro da cucina; se poi avete in casa un aiutante sarà ancora più semplice. Per la frutta secca io ho scelto **nocciole, pistacchie mandorle** ma potrete divertirvi a cambiare ogni volta abbinamenti o potrete prepararlo anche con un solo tipo di frutta. Per il miele invece vi consiglio quello di acacia che ha un gusto più delicato e un bel colore chiaro. Vedrete che fare in casa il vostro torrone, soprattutto se è la prima volta, vi darà grandissima soddisfazione e avrete piacere a farlo assaggiare a più persone possibili. Se ne preparerete un po' di più potrà essere anche una bella idea regalo. Se amate la frutta secca provatela anche nella vellutata e golosa versione della [crema al pistacchio senza uova!](#)

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 1 KG DI TORRONE



- nocciole sgusciate 280 g
- pistacchi sgusciati 140 g
- mandorle sgusciate 60 g
- zucchero semolato 230 g
- miele 100 g
- albumi 40 g
- fogli di ostie alimentari 2

PROCEDIMENTO

COME FARE IL TORRONE MORBIDO

1

Accendete il forno a 100°. Mettete gli albumi a temperatura ambiente nella planetaria e cominciate a

montare. Dopo poco unite lentamente 30 g di zucchero.

Mettete sul fuoco il restante zucchero con 70 g di acqua e portate alla temperatura di 146 gradi (per le temperature dello zucchero e del miele ho utilizzato la ricetta di Luca Montersino).



2

In un altro tegame mette il miele e portate alla temperatura di 126°. Sistemate la frutta secca in una teglia e mettetela a tostare in forno (che nel frattempo avrà raggiunto la giusta temperatura) per una decina di minuti.



3

Raggiunta la temperatura di 146° unite a filo lo zucchero agli albumi, sempre continuando a montare, e subito dopo il miele (a 126°).



4

Prelevate la frutta secca dal forno e unitela immediatamente (dovrà essere ben calda) al resto del composto. Amalgamate bene il tutto piuttosto velocemente altrimenti sarà difficile stendere il torrone.



5

Foderate con i fogli di ostia (precedentemente ritagliati della giusta misura) una teglia delle dimensioni di circa 25x18 cm (meglio ancora se avete un anello o un rettangolo in acciaio senza base). Versate dentro il composto e livellatelo con una spatola unta con pochissimo olio.

Ricoprite con un altro foglio di ostia e pressate con una guantiera o qualcosa di piatto per farlo aderire bene al torrone.



6

Attendete qualche minuto e poi togliete il torrone morbido dallo stampo eliminando i fogli di ostia laterali. Fate raffreddare il torrone per almeno 4-5 ore e tagliatelo con un coltello ben affilato. Tenete presente che essendo morbido non sarà facile ottenere dei pezzi perfetti.



CONSERVAZIONE TORRONE MORBIDO

Conservate il torrone all'interno di una scatola di latta o avvolto nella carta forno o nella carta stagnola.