

TORRO DE XOCOLATA I AMETLLES

<u>1 barra</u>	<u>Ingredients</u>
	Per la camisa del torró
350 grs	xocolata cobertura del 70%
250 grs	ametlla marcona crua
	Estris necessaris
1	termòmetre de cuina,
1	Motllo de 20x10x2,5 cm

Elaboració:

- Desfer la xocolata al bany maria, mirar de no superar els 40°C. **Nota:** Es pot desfer al microones a màxima potència 2 minuts anant remenant cada 30 segons.
- Traspasar la xocolata a un bol de vidre i anar remenant fins que baixi als 31°C. **Nota:** Ho podem accelerar temperant-la sobre el marbre però funciona bé en un bol de vidre.
- Afegir-hi les ametlles i remenar
- Omplir el motllo amb la xocolata i donar uns cops sobre el marbre per eliminar bombolles d'aire.
- Pressionar amb l'espàtula
- Netejar les vores amb l'espàtula.
- Deixar reposar durant 24 hores abans de desemmotlar.
- Es guarda embolicat amb paper vegetal.