

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al torroncino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *6 ORE DI RIPOSO IN FREEZER*



Il **semifreddo al torroncino** è il modo più elegante e goloso che ci sia per trasformare un classico delle feste in un dessert da ristorante. Questa **ricetta facile** è perfetta per **come riciclare il torrone** avanzato dopo Natale, che sia il classico [Torrone](#) o un ricco [Torrone siciliano](#). Il **semifreddo** è un **dolce al cucchiaio** versatile che si presta a mille varianti, come un elegante [Semifreddo all'arancia glassato al cioccolato](#), un classico [Semifreddo al caffè](#) o un profumato [Semifreddo agli amaretti](#). È l'idea perfetta per concludere una cena importante, un'alternativa raffinata ai classici dolci delle feste

rivisitati, come il [Panettone farcito](#), il [Pandoro farcito](#), la [Torta di pandoro](#) o la [Crostata di Pandoro](#).

INGREDIENTI PER IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO

TORRONE alle mandorle o nocciole - 200 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA fredda di frigo - 500 ml

UOVA freschissime - 4

ZUCCHERO SEMOLATO 80 gr

RUM facoltativo ma consigliato - 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA GANACHE

CIOCCOLATO FONDENTE almeno 70% di cacao - 150 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml

COME FARE IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO

- 1 Taglia il torrone a pezzettoni grossolani con un coltello robusto. Mettilo nel mixer e tritalo a impulsi.

Il consiglio: *Non ridurlo in polvere finissima! Cerca di ottenere una granella mista: un po' fine per dare sapore alla crema e un po' grossolana per sentire la croccantezza sotto i denti.*



2 Per questo passaggio serviranno 3 ciotole capienti.

I Tuorli: Nella prima ciotola monta i 4 tuorli con metà dello zucchero (40 g) usando le fruste elettriche. Lavorali a lungo finché non diventano chiarissimi, spumosi e "scrivono" (cioè se alzi le fruste, l'impasto che cade lascia il segno).

Gli Albumi: Lava bene le fruste e asciugale perfettamente (fondamentale!). Nella seconda ciotola monta i 4 albumi. Quando iniziano a diventare bianchi, aggiungi a pioggia l'altra metà dello zucchero (40 g) e continua a montare a neve ferma e lucida.

La Panna: Nella terza ciotola monta la panna fresca ben fredda. Attenzione: Non montarla a "burro" (troppo dura). Fermati quando è semi-montata: soffice, spumosa ma ancora morbida. Questo renderà il semifreddo vellutato e non "grasso" al palato.



3 Ora posa le fruste elettriche e prendi la spatola a mano. Dobbiamo unire tutto senza

smontare il lavoro fatto.

Versa la granella di torrone nella ciotola dei tuorli montati. Aggiungi il liquore se ti piace e mescola. Aggiungi la panna semi-montata al composto di tuorli. Mescola delicatamente con la spatola, facendo un movimento rotatorio dal basso verso l'alto per non sgonfiare il composto.

Infine, incorpora gli albumi a neve. Fallo in due o tre volte, sempre con movimenti lenti e gentili dal basso verso l'alto. Devi ottenere una mousse gonfia, omogenea e piena d'aria.



- 4 Fodera lo stampo da plumcake con della pellicola trasparente, lasciandola sbordare abbondantemente dai lati (ti servirà per estrarlo facilmente). Versa il composto nello stampo, livella bene la superficie con la spatola e copri tutto con la pellicola in eccedenza. Metti in freezer per almeno 6 ore (ma se lo fai la sera prima per il giorno dopo è ancora meglio).

Tira fuori il semifreddo dal freezer 10 minuti prima di servirlo (si taglierà meglio). Rovescialo su un piatto da portata, toglì la pellicola e taglialo a fette spesse.



5 Poco prima di servire, scaldi i 100 ml di panna (o latte) in un pentolino finché sfiora il bollore. Spegni il fuoco, butta dentro il cioccolato fondente tritato e mescola energicamente finché non hai una salsa liscia, scura e lucida.

Servi ogni fetta nuda e versa sopra la salsa al cioccolato caldissima direttamente davanti ai tuoi ospiti.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Il torrone è spesso senza glutine, ma controlla sempre la confezione per sicurezza. Se lo è, la ricetta è naturalmente adatta ai celiaci.

Versione senza lattosio: Sostituisci la panna fresca con una panna vegetale da montare (come quella di soia o di cocco). Per la salsa, usa latte vegetale al posto della panna e assicurati che il cioccolato fondente non contenga tracce di latte.

Versione light: È una ricetta molto ricca. Per una versione leggermente più "leggera", potresti provare a sostituire metà della panna con della ricotta vaccina light, ben setacciata, per ridurre la quantità di grassi.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per un semifreddo spumoso e non ghiacciato è incorporare molta aria. Monta bene i tuorli, gli albumi e la panna, e poi uniscili con movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Lo sfizio in più: Prima di versare il composto nello stampo, puoi cospargere il fondo con della granella di torrone extra o del cioccolato tritato. Una volta sformato, creerà una decorazione croccante sulla superficie.

L'idea per i bambini: Per evitare l'uso di uova crude e liquore, puoi creare una versione più semplice mescolando della panna montata con la granella di torrone e qualche cucchiaino di latte condensato per dolcificare.

Idea antispreco: Questa ricetta è l'idea antispreco per eccellenza! È nata proprio per dare nuova vita al torrone avanzato dalle feste di Natale, trasformandolo in un dolce completamente nuovo.