

## Tronchetto latte e miele

### Ingredienti:

165g	miele di asfodelo
100g	acqua
180g	panna liquida
350g	tuorli pastorizzati
600g	cioccolato al latte tipo tyroler 48% (domori)
600g	torrone al miele
80g	la zagara 70° (camel)

### procedimento

unire l'acqua e il miele e bollire; lasciar raffreddare ed aggiungere la panna liquida e i tuorli e portare a una temperatura di 85°, versare il tutto sul cioccolato al latte ed emulsionare; aggiungere la zagara, il torrone sbriciolato ed infine inserire la panna precedentemente montata. Colare in uno stampo rivestito di pan di spagna e bagnato con bagna alla zagara.

### Bagna per semifreddi

200g	zucchero semolato
200g	acqua
200g	la zagara 70° (distillato di fiori d'arancia)

### procedimento

bollire lo zucchero disciolto in acqua; raffreddare e aggiungere la zagara.

### copertura per tronchetto:

temperare 250g di cioccolato al latte; aggiungere 200g di pasta nocciola I.G.P. varietà tonda gentile delle langhe. Infine rivestire il semifreddo.

### immagini