

10 torrons molt originals que no et pots perdre aquest Nadal

Et llistem 10 torrons amb sabors sorprenents i ben presentats per a triomfar aquest Nadal

TORRÓ DE PRALINÉ DE CARABASSA DOLÇA AMB GINGEBRE I CANYELLA



Torró de praliné de carabassa dolça amb gingebre i canyella Foto: Lacasa.

Aquest torró és una picada d'ullet d'Eva Arguiñano a Lacasa, recepta basada en els seus bonics records dels seus viatges al Pirineu aragonès. Allà visitava sempre un forn on comprava un pa de carbassa amb sal i canyella, i és d'aquesta fusió de vivències juntament amb les arrels de Lacasa com neix aquest Torró de Praliné de Carbassa dolça, amanit amb un toc d'alegria gràcies al gingebre i un pessic de canyella.

TORRÓ DONUTS



Torró Donuts. Foto: Torrons Vicens.

Un sabor icònic fet torró. Una varietat deliciosa i original que fusiona els deliciosos sabors del torró i el mític dolç de forma rodona. Elaborat amb un praliné d'ametlla i cremós fos amb Donuts®. Un torró que ens trasllada als sabors més entranyables de la infància de moltes generacions.

TORRÓ CHERRY TIMES



Torró Cherry Times. Foto: Torrons Vicens.

Albert Adrià i José Andrés creen a quatre mans el torró més gastronòmic de Torrons Vicens, el torró Cherry Times. Elaborat a partir d'una ganache de cireres amb praliné de nous pacanes, cruixent d'arròs i toffee de Ras el Hanout. Una paleta de sabors combinats amb mestratge amb un resultat espectacular.

TORRÓ TORTELL DE REIS



Torró Tortell de Reis. Foto: Delaviuda.

Fina cobertura de xocolata amb llet i un farcit cremós amb flor de tarongina i topping de fruites i ametlles. Una creació de Delaviuda juntament amb Christian Escribà.

TORRÓ TRUFAT DE PA AMB TOMÀQUET, OLI VERD I FLOR DE SAL



Trufat de pa amb tomàquet, oli verd i flor de sal. Foto: Virginias.

Torró de la gamma Sublim de Virginias amb un sabor molt original. El Trufat de Pa amb Tomàquet, Oli Verd i Flor de Sal. Un berenar típic català transformat en un sorprenent torró trufat que brilla pel seu sabor i originalitat.

TORRÓ DE VERMUT DE REUS & PATATES XIPS



Torró Vermut de Reus & Patates Xips. Foto: Virginias.

Torró de la gamma Sublim de Virginias i quin sabor hi pot haver més original que un torró de Vermut de Reus amb patates xips? L'aroma i el sabor de les múltiples herbes que elaboren el vermut combinen a la perfecció amb el cruixent de les xips i el toc lleugerament salat.

TORRÓ PASTÍS DE FORMATGE DE LA PEDROCHE



Torró XO Pastís de formatge de la Pedroche. Foto: Torrons XO.

Praliné de pastís de formatge, inspirat en la recepta de la Cristina Pedroche, parella del guardonat xef madrileny Dabiz Muñoz, amb una base fina de galeta i pebre Sichuan. Com diuen ells: es lo p*to más. En exclusiva a El Corte Inglés.

TORRÓ FAVES DE CACAU



Torró Favas de Cacao. Foto: Casa Cacao.

Pels amants del Cacao aquest torró elaborat al Casa Cacao de Girona, el temple de la xocolata d'en Jordi Roca, el més petit dels germans del Celler de Can Roca. Un torró elaborat adaptant la recepta del tradicional del torró de fruits secs però substituint aquests darrers per faves de cacao. Rajola gran de 400 gr, elaborada amb cacao de la denominació d'origen Índia, Kerala, amb cacao de la collita de 2019.

TORRÓ RED VELVET



Torró Red Velvet. Foto: 1880.

Novetat de la casa 1880 ("El turrón más caro del mundo"), elaborat seguint els passos de la recepta clàssica del pastís Red Velvet. Farcit de cremosa xocolata blanca i crema de formatge.

TORRÓ XOCOLATA AL MARC DE CAVA



Torró de Xocolata 70% al Marc de Cava. Foto: Simón Coll.

El torró més festiu de Simón Coll. Torró de xocolata 70% cacau i Marc de Cava. Farciment de cremosa trufa al Marc de Cava elaborada amb nata fresca, combina a la perfecció la intensitat del cacau amb les notes del licor, convertint-lo en un torró amb licor excepcional.