

Els torrons més originals del 2023 que no et pots perdre per Nadal

Et llistem alguns dels torrons més sorprenents i deliciosos per a triomfar aquest Nadal



Torrans. | Canva.

EUKARYA de LLUC CRUSELLAS - Torró de Speculoos



Torró de Speculoos. Foto: Eukarya Xocolata.

Qui ho diria que la tradicional galeta belga ens portaria fins aquí? Un cremós de xocolata combinat amb una pols cruixent de galeta de sis espècies fan d'aquest torró una experiència única en boca.

L'osonenc Lluç Crusellas, guardonat amb el premi de Millor xocolater del món 2022, també en fa de kikos, festucs, neules, praliné, toffee, cafè, arròs inflat...

TORRONS VICENS - Torró de Chupa Chups de Maduixa i Nata



Torró de Chupa Chups. Foto: Torróns Vicens.

Torróns Vicens, empresa catalana d'Agramunt, és una de les més prestigioses del mercat. Cada any inventa i crea nous sabors per a sorprendre i aquest any no ha estat una excepció.

La primera de les novetats és aquest torró elaborat amb praliné d'ametlla, nata i maduixa amb cruixent de Chupa Chups® i recobert amb xocolata blanca i xocolata ruby. El torró més divertit que fusiona els deliciosos sabors del torró amb l'icònic caramel.

TORRONS VICENS - Torró de Pernil Enrique Tomás



Torró de pernil Enrique Tomás. Foto: Torrons Vicens.

El segon torró que presenta Torrons Vicens per aquest 2023 és un torró que trenca esquemes per la seva originalitat i qualitat gastronòmica, en col·laboració amb Enrique Tomás.

Elaborat a base de praliné d'ametlla torrada i pernil amb ametlles picades, culmina amb una cobertura de diferents xocolates que ens conviden a descobrir un món de contrastos. La combinació de sabors i textures permet apreciar el cruixent pernil en tota la seva esplendor.

TORRONS VICENS - El torró solidari de RAC1



Torró solidari RAC1. Foto: Torrorns Vicens.

Ja gairebé és tradició a Catalunya la col·laboració entre Torrorns Vicens i RAC1 amb els seus torrons solidaris, en benefici de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona.

Aquest 2023 trobaràs sabors de: Praliné d'Avellana amb Neules i Taronja, Cremós d'Ametlla i "Cookies" i Brownie amb Nous Pacanes.

TORRONS VICENS - Torró de Mandarina i Yuzu d'Albert Adrià



Torró de Mandarina i Yuzu, d'Albert Adrià. Foto: Torróns Vicens.

No ens podem despedir de Torróns Vicens sense donar un cop d'ull a alguna de les novetats que tenen fruit de la col·laboració amb el cuiner i pastisser Albert Adrià.

Enguany, volem destacar el de Mandarina i Yuzu, una original i refrescant varietat de torró de massapà elaborat amb pâté de fruits de mandarina i yuzu amb un dolç toc de xocolata. Un torró que fusiona sabors i textures que permeten apreciar la frescor de la mandarina, la dolçor de la xocolata i el sabor cítric i altament aromàtic del yuzu.

CASA CACAO - Torró de cacau



Torró de cacau. Foto: Casa Cacao.

El Casa Cacao de Girona, el temple de la xocolata del pastisser Jordi Roca, també elabora el seu propi torró. Un torró de cacau, cruixent d'ametlla, grué de cacau caramel·litzat i un toc dolç de mel de flors.

ROCAMBOLESC - Torró 'Anarkia' de Jordi Roca



Torró Anarkia. Foto: Rocambolesc.

Si amb el del Casa Cacao no en fem prou, Jordi Roca també n'elabora dos de ben originals al seu Rocambolesc. El que t'ensenyem és el Torró Anarkia, inspirat en les seves postres "Anarkia". Aquest torró combina tots els sabors del postre en un sol mos. Elaborat amb una ganache de cacau barrejada amb trossos de cacau pur caramelitzat, amb gelatina de xocolata a l'interior i una gianduia cruixent d'avellana i textura efervescent.

També en fa un altre de praliné de galeta i gingebre amb xocolata caramel.

CUIT'S - Torró de Foie d'ànec amb praliné d'ametlles



Torró de foie d'ànec amb praliné d'ametlles. Foto: Cuit's.

L'intens i antiquíssim sabor del foie gras d'ànec endolcit amb el sabor dolç del millor torró d'ametlla aromatitzat amb llimona. Una creació original i sorprenent d'aquesta empresa ubicada a Cassà de la Selva, ideal per a prendre amb aperitius.

TURRÓN de DABIZ MUÑOZ - Torró de natxos amb xocolata blanca



TurrónXO de natxos amb xocolata blanca. Foto: GoXO.

Per a paladars que busquen emocions fortes i vulguin arriscar-se: praliné de natxos extra cruixents a la xocolata blanca i caramel fundant de pinya 'spicy' amb un toc cítric... Bogeria a l'enèsima potència de les mans del millor xef del món, el madrileny Dabiz Muñoz.

També com a novetat d'aquest 2023, en fa un en col·laboració amb Häagen-Dazs de praliné de nous de macadàmia caramel·litzada, núvols a la vainilla i tofe de yuzu.

LACASA - Torró de crispetes i caramel



Torró de crispetes i caramel. Foto: LACASA.

Després de la col·laboració de l'any passat amb Eva Arguiñano, LACASA treu aquest any alguns torrons amb sabors originals i que ja venen amb porcions fàcils per a repartir. Destaquem el de praliné de xocolata amb trossos de blat de moro, crispetes i deliciós caramel.

VIRGINIAS - Torró Sublime Umami Cacau



Torró Sublime Umami Cacau. Foto: VIRGINIAS.

Torró umami cacau amb dues xocolates, crema de polpa cacau i cruixent de nibs. Umami és el denominat cinquè sabor i es distingeix de la resta per ser potent, agradable i provoca una salivació immediata. L'interior és ple de sorpreses com la crema fresca amb polpa de cacau o el cruixent de nibs torrats que li donen intensitat i sabor autèntic de xocolata.

1880 - Torró Bombó Rocher



Torró Bombó Rocher. Foto: 1880.

Torró innovador elaborat amb crema d'avellana deliciosa i decorat amb una fina cobertura d'or comestible. El sabor i l'exquisidesa feta de torró d'aquest marca de Jijona tant popular com atrevida.

També en fan de tortell de reis, el de Red Velvet que vam veure l'any passat, de xocolata blanca amb Gin i maduixes Puerto de Indias, etc.

SUCHARD - Torró Suchard amb Príncipe



Torró Suchard amb Príncipe. Foto: Suchard.

Potser no és el més original però sí es la novetat 2023 de la casa Suchard, un torró molt llaminer i apreciat arreu. Enguany han col·laborat amb Príncipe per combinar el seu famós torró de xocolata Suchard i les galetes Príncipe, tal i com ja havien fet anteriorment amb les també famoses OREO.