

## Surtido de turrónes con gianduja crujientes

### Composición

- Relleno de gianduja
- Chocolate
- Decoración



<b>Ancho:</b>	<b>37 mm.</b>	<b>Largo:</b>	<b>240 mm.</b>	<b>Alto:</b>	<b>20 mm.</b>
---------------	---------------	---------------	----------------	--------------	---------------

### Receta

#### Relleno de gianduja con kikos

##### Ingredientes

**Praliné Amande/Noisette Patisfrance**  
**Belcolade Noir Superieur**  
Kikos

##### Cantidad Método

900 g.  
500 g.  
260 g.

Mezclar **Praliné Amande/Noisette Patisfrance** con el chocolate templado. Homogenizar bien. Añadir los kikos y verter en la lata.

### Receta

#### Relleno de gianduja con galletas

##### Ingredientes

**Praliné Amande/Noisette Patisfrance**  
**Belcolade Noir Superieur**  
Galleta

##### Cantidad Método

900 g.  
500 g.  
300 g.

Mezclar **Praliné Amande/Noisette Patisfrance** con el chocolate templado. Homogenizar bien. Añadir las galletas y verter en la lata.

### Receta

#### Relleno de gianduja con almendra garrapiñada

##### Ingredientes

**Praliné Amande/Noisette Patisfrance**  
**Belcolade Noir Superieur**  
Almendra garrapiñada

##### Cantidad Método

900 g.  
500 g.  
400 g.

Mezclar **Praliné Amande/Noisette Patisfrance** con el chocolate templado. Homogenizar bien. Añadir las almendras garrapiñadas y verter en la lata.

### Montaje

Disponer el marco para turrón con un papel sulfurizado en la base. Aplicar una fina capa de chocolate, una vez cristalizado, verter el relleno deseado y cristalizar en un sitio fresco y seco. Cortar el turrón y acabar bañando la pieza con el chocolate deseado debidamente templado. Decorar al gusto.

Estos rellenos se pueden elaborar con cualquier ingrediente seco.

La medida de la lata es de 40 x 24 x 2 cms. y salen 11 tabletas de turrón.

