

Surtido de turrónes con gianduja crujientes

Composición

- Relleno de gianduja
- Chocolate
- Decoración



Ancho:	37 mm.	Largo:	240 mm.	Alto:	20 mm.
---------------	---------------	---------------	----------------	--------------	---------------

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.

