



Turrone

Turrón Caramelo	¡Error! Marcador no definido.
Turron Rosa	5
Turron Verde	6
Turron Negro	7

Turrón de Caramelo

Ganache de caramelo

Ingredientes

210g	Azúcar
325g	Nata
5g	5 especies
50g	Glucosa
4g	Sal
90g	Mantequilla
110g	Cobertura Leche

Proceso:

- Hacer un caramelo en seco con el azúcar.
- Añadir la nata caliente con las 5 especies, la glucosa y la sal.
- Verter en la cobertura leche y emulsionar.
- Por último añadir la mantequilla pomada.

Praliné de sésamo tostado

Ingredientes

500g	Praline avellana
100g	Pasta avellana
20g	Pasta sésamo
60g	Choco leche
60g	Manteca cacao
2g	Sal
80g	Sésamo tostado

Proceso:

- Derretir el chocolate con leche.
- Mezclar todos los ingredientes en el robot y triturar hasta que este homogéneo.
- Atemperar el praliné a 25°C y dosificar con manga.

Pintura caramelo

Ingredientes

150	Manteca
150	Chocolate leche
0.5	Colorante amarillo

Proceso:

- Deshacer la manteca y el chocolate blanco luego mezclar.
- Añadir el colorante y emulsionar.

Acabado

- Pintar el molde con una capa fina de pintura marrón.
- Dejar que se seque en la nevera y pintar con un pincel y polvo bronce todo el molde de turrón.
- Encamisar con chocolate con leche atemperado.
- Dosificar la ganache de caramelo y dejar cristalizar.
- Dosificar el praliné dentro del molde de turrón.
- Sellar con chocolate con leche atemperado.
- Dejar cristalizar el conjunto.

Turrón de frutos rojos

Praliné de frambuesa

Ingredientes	
150 g	Chocolate Blanco
130 g	Turrón Jijona
8 g	Lio polvo frambuesa

Proceso:

- Derretir el chocolate blanco.
- Mezclar todos los ingredientes en el robot y triturar hasta que este homogéneo. Atemperar el praliné a 25°C y dosificar con manga.

Ganache de fresa

Ingredientes	
220g	Puré fresa
25g	Zumo limón
55g	Glucosa
45g	Invertido
25g	Dextrosa
600g	Chocolate Blanco
50g	Manteca de cacao
50g	Mantequilla

Proceso:

- Deshacer a 40°C el puré con la glucosa, el invertido y la dextrosa.
- Verter encima del chocolate y la manteca a 30°C y emulsionar.
- Por ultimo echar el zumo de limón y la mantequilla pomada.

Pintura rosa

Ingredientes

150g	Manteca
150g	Chocolate blanco
1g	Colorante en polvo rosa

Proceso:

- Deshacer la manteca y el chocolate blanco luego mezclar.
- Añadir el colorante y emulsionar.

Acabado

- Pintar el molde con una capa fina de pintura rosa.
- Dejar que se seque en la nevera y pintar con un pincel y rosa un lado y difuminar el resto de molde de turrón.
- Encamisar con chocolate Ruby atemperado.
- Dosificar la ganache de fresa y dejar cristalizar.
- Dosificar el praliné dentro del molde de turrón.
- Sellar con chocolate Ruby atemperado.
- Dejar cristalizar el conjunto.

Turrón de pistacho y lima

Praliné Pistacho

Ingredientes	
300 g	Turrón Jijona
100g	Pasta Pistacho
120g	Pistacho
50g	Chocolate Blanco
35g	Manteca de Cacao
2g	Sal

Proceso:

- Mezclar todos los ingredientes en el robot hasta que esté bien homogenizado. Atemperar el praliné a 25°C y dosificar con manga.

Ganache lima

Ingredientes	
245 g	Pure de lima.
55g	Glucosa
45g	Invertido
25g	Dextrosa
2g	Hoja de gelatina
565g	Cobertura Blanca
50g	Manteca de cacao
50g	Mantequilla

Proceso:

- Deshacer el puré con la glucosa el invertido y la dextrosa a 40°C. Añadir la gelatina y mezclar hasta que se deshaga.
- Verter encima del chocolate, la manteca de cacao a 30°C y emulsionar.
- Por último echar la mantequilla pomada.

Pintura verde

Ingredientes

150	Manteca
150	Chocolate blanco
1	Colorante amarillo
0.25	Colorante azul

Proceso:

- Deshacer la manteca y el chocolate blanco luego mezclar.
- Añadir el colorante y emulsionar.

Acabado

- Pintar el molde con una capa fina de pintura verde.
- Dejar que se seque en la nevera y pintar con un pincel y polvo verde en diagonal en el molde de turrón.
- Encamisar con chocolate verde atemperado.
- Dosificar la ganache de lima y dejar cristalizar.
- Dosificar el praliné dentro del molde de turrón.
- Sellar con chocolate verde atemperado.
- Dejar cristalizar el conjunto.

Turrón crujiente

Praliné Lotus

Ingredientes

300 g	Praliné avellanas
500g	Pasta avellana
300g	Pasta cacao
20g	Manteca cacao
157g	Galletas Lotus
0.5g	Sal

Proceso:

- Mezclar todos los ingredientes en el robot hasta que esté bien homogenizado.
- Añadir a continuación la galleta troceada a cuchillo a la mezcla anterior.
- Atemperar el praliné a 25°C y dosificar en manga.

Pintura negra

Ingredientes

150	Manteca
150	Chocolate negro
0.2	Colorante negro

Proceso:

- Deshacer la manteca y el chocolate negro luego mezclar.
- Añadir el colorante y emulsionar.

Acabado

- Pintar el molde con una capa fina de pintura negra.
- Dejar que se seque en la nevera y pintar con un pincel y polvo dorado un lado y difuminar el resto de molde de turrón.
- Encamisar con chocolate negro atemperado
- Dosificar el praliné dentro del molde de turrón.
- Sellar con chocolate negro atemperado.
- Dejar cristalizar el conjunto.

