

TURRÓN NAPOLITANO DE CHOCOLATE BLANCO Y AVELLANA

Turrón

CHOCOLATE BLANCO EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
CREMA EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
PASTA DE AVELLANAS ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NEGRO DIAMANTE 67% ICAM PROFESSIONAL

Para 2 turrónes (aprox. 1,1 kg cada uno)

Molde: Pavoni Sequoia KE066

COMPONENTES

TURRÓN NAPOLITANO DE AVELLANA
Y CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

900 g **Chocolate Blanco Edelweiss
Icam Professional Cód. 8372**
700 g **Crema Edelweiss
Icam Professional Cód. 7563**
300 g **Pasta de Avellanas
Icam Professional Cód. 1862**
300 g avellanas tostadas

PROCEDIMIENTO

Preparar la camisa del molde con **Chocolate Negro Diamante 67% Icam Professional Cód. 8307**. Usar el chocolate blanco templado, añadir a continuación el resto de ingredientes y mezclar todo.

MONTAJE

Colar el compuesto en el molde ya preparado con el chocolate negro y enfriar. Dejar cristalizar 12 horas a 16 °C y 45 % de humedad. Desmoldar y decorar al gusto.



CHOCOLATE BLANCO EDELWEISS

Chocolate blanco de primera calidad, con un intenso aroma a leche cremosa y vainilla, y un sabor preciso. De color marfil brillante con una fluidez perfecta.



CHOCOLATE NEGRO DIAMANTE 67%

Sabor suave y profundo al paladar, en un equilibrio perfecto de dulzor y amargor para conseguir un sabor a cacao y chocolate excelente.



PASTA DE AVELLANAS

Esta pasta de avellanas de altísima calidad se caracteriza por el uso exclusivo de avellanas de una calidad excelente, el tueste uniforme y la ausencia de restos de cáscara.



CREMA EDELWEISS

Crema de base suave al cortar. Sabor a leche perfecto con aromas y pastas grasas características. Se puede montar en la batidora amasadora para conseguir una estructura más esponjosa. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir mayor estructura. Perfecta con inclusiones. Amplias posibilidades de uso: rellenos, con pastas aromatizantes, crema de mantequilla, merengue, glaseados y decoraciones. Óptima montada para decorar cupcakes.

TURRÓN NAPOLITANO DE CHOCOLATE BLANCO Y AVELLANA

Turrón

CHOCOLATE BLANCO EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
CREMA EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
PASTA DE AVELLANAS ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NEGRO DIAMANTE 67% ICAM PROFESSIONAL



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE
CULTURE - COMPETENCE - CREATIVITY