

# 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 turrones (aprox. 1,1 kg cada uno)

Molde: Pavoni Sequoia KE066

### COMPONENTES

TURRÓN NAPOLITANO DE AVELLANA  
Y CHOCOLATE BLANCO

### INGREDIENTES

900 g	<b>Chocolate Blanco Edelweiss</b> Icam Professional Cód. 8372
700 g	<b>Crema Edelweiss</b> Icam Professional Cód. 7563
300 g	<b>Pasta de Avellanas</b> 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