

TURRÓN CRUJIENTE DE PALLETÉ



FÓRMULA

- | | |
|--------------------------|---------|
| • Pralin Delicrisp Noir | 1.700 g |
| • Cobertura Nobel Bitter | 1.500 g |
| • Café Soluble | 2 g |

PROCESO

Disponer el pralin Delicrisp Noir en batidora con accesorio pala, a la que le incorporaremos el Nober Bitter, fundido y caliente, más o menos a 38º C, seguidamente incorporar el café soluble. La mezcla deberá estar alrededor de 26º C.

Forraremos los cajones con papel sulfurizado, incorporando la mezcla en su interior, tapándola y reservarla durante más o menos 48 horas, desmoldear y cortar barras al tamaño deseado.

Este relleno podemos utilizarlo para turronec estuchados con cobertura Reno 64 %.