



TURRÓN, EGY KIS KARÁCSONYI CSAVARRAL



Callebaut® CHOCOLATE
ACADEMY™ - Belgium

ROPOGÓS OSTYARÉTEG

- 150g Callebaut 823 tejsokoládé
- 50g Callebaut kakaóvaj
- 500g Callebaut Pra-Clas mogyoró praliné
- 250g Cacao Barry hántolt ostyator-melék

Olvasszuk fel a csokoládét és a kakaó-vajat, majd együtt temperáljuk le. Ezután adjuk hozzá a pralinét, végül a hántolt ostyator-melékét, majd önt-sük a kész keveréket egy tetszőlegesen kiválasztott formába és hagyjuk meg-szilárdulni.

GIANDUJA-TEJTRÜFFEL RÉTEG

- 380g tejszín
- 75g glükóz
- 850g Callebaut 823 tejsokoládé
- 200g Callebaut világos mogyorós töltelék (gianduja)
- 150g vaj

Forraljuk fel a tejszínt a glükózzal, majd öntsük a giandujával összemért csokoládé pasztillákra. Adjuk hozzá a vajat és botmixer segít-ségével egyneműsítsük.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

Öntsük a gianduja-tejtrüffel réteget a megfelelően kristályosodott ropogós ostyaréteg tetejére, majd hagyjuk megszilárdulni és pihenni egy napig. Vágjuk fel és díszítsük fehér csokoládéból készített motívumokkal, de tetszés szerint szórópisztollyal is dekorálhatjuk.



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!
www.gwn.hu
Tel:+36 28/920-900