



TURRÓN BLANDO PREMIUM SPECULOOS

👤 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pastry Chef

RECETA BÁSICA

RENO CONCERTO CIOCCOLATO
LACTEE CARAMEL

JOYCREAM SPECULOOS

canela en polvo

1000g

800g

14-18g

Derrite el chocolate en el microondas , revolviéndolo ocasionalmente.

Cuando esté completamente derretido a 40 °C, añada JOYCREAM SPECULOOS y canela, y mezcla todo.

COMPOSICIÓN FINAL

Vierte la mezcla en un molde de silicona cubierto con una hoja de papel transfer.

Refrigera a 16-18°C hasta que la mezcla se cristalice por completo. Si no tienes un cristalizador, puedes llevar el recipiente a la nevera durante 1 hora.

Cuando esté lista, retira el molde y la hoja de papel transfer y forma piezas del tamaño deseado.

Para conservar el turrón es importante almacenarlo a una temperatura máxima de 20-22°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.