



## Turrónes y bombones navideños

### Turrón con praliné de avellana

Receta para 5 moldes de 20 x 8 cm

#### Ingredientes:

- 500 g Nuss-Nougat-Creme
  - 300 g Cobertura negra
  - 100 g Maíz tostado
- Mezclar la cobertura negra previamente fundida a 40°C con el Nuss-Nougat-Creme y el maíz.
  - Atemperar a 28°C mezclando bien el producto.

#### Modo de Empleo:

- Llenar los moldes y dejar cristalizar a 17°C (durante unas horas).
- Desmoldear y decorar la superficie al gusto.

### Bombones de avellana y cacao

Receta para 9 moldes de 20 x 4 cm

#### Ingredientes:

- 1000 g Bellanossa
  - 300 g Manteca de cacao
- Mezclar la manteca de cacao fundida a 40°C con la Bellanossa.
  - Atemperar a 25°C.

#### Modo de Empleo:

- Llenar los moldes y dejar cristalizar a 17°C (durante unas horas).
- Desmoldear y decorar la superficie al gusto.

### Bombones de praliné y dulce de leche

Receta para 10 moldes de 20 x 4 cm

#### Base de galleta:

- 300 g Mürbella
  - 120 g Mantequilla
  - 30 g Huevo
- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
  - Laminar.
  - Cortar a la medida deseada.
  - Tª cocción: 190°C.
  - Tiempo cocción: 12-15 min.

#### Relleno Praliné:

- 300 g Nuss-Nougat-Creme
- Batir durante 4 min. hasta obtener una masa ligera.

#### Relleno Dulce de leche:

- 175 g Dulce de leche repostero
- Aplicar directamente con manga.

#### Modo de Empleo:

- Rellenar los moldes con la crema Nuss-Nougat-Creme.
- Añadir con manga un fino cordón de dulce de leche repostero.
- Tapar la base del molde con la base de galleta.
- Dejar enfriar, desmoldear y decorar al gusto.

