



CURSO DE TURRON Y TRONCO DE NAVIDAD



DONATELLO

JOYCREAM DONATELLO	2.000 GRS.
NOBEL BLANCO	3.400 GRS.



CROCANTISIMO

JOYCREAM CROCANTISIMO	2.000 GRS
NOBEL BITTER	3.400 GRS



TURRON DE AVELLANA

NOCCIOLATA BLANCA	2.000 GRS.
NOBEL BLANCO	2.000 GRS
AVELLANAS TOSTADAS	1.500 GRS.



CHOCOLATE NEGRO Y ALMENDRA

PASTA BITER	2.200 GRS
NOBEL BITTER	2.200 GRS.
ALMENDRA TOSTADA	1.000 GRS



FERRERO

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR	2.000 GRS.
NOBEL LECHE	3.500 GRS.



CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRA

CUCYCREAM ALMENDRA	2.000 GRS
NOBEL BLANCO	2.000 GRS.
ALMENDRA TOSTADA	1.500 GRS

CRUMBLE

JOYCREAM CRUMBLE	2.000 GRS.
NOBEL LECHE	3.500 GRS.

TRONCO DE NAVIDAD CON PRALIN DELICRISP

PLANCHA DE BIZCOCHO

SFRULLA	1.000 GRS
HUEVOS	1.200 GRS
AZUCAR INVERTIDO	50 GRS.

RELLENO Y DECORACION

PRALIN DELICRISP CLASSIC	
NOBEL LECHE	
NOBEL BLANCO	



TRONCO DE NUEZ Y MARRON GLACE

SEMIFRIO DE NUEZ

LILLY NEUTRO	200 GRS.
AGUA	200 GRS.
NATA	1000 GRS.
JOYPASTE NOCE	100 GRS.

Mezclar los ingredientes en la batidora con las varillas hasta que quede la nata semimontada, rellenar hasta un tercio del molde, poner la crema JOYCREAM MARRON GLACE y terminar de rellenar con el semifrío, tapar con una plancha de SFRULLA ya elaborada anteriormente y meter al abatidor, una vez bien congelada la pieza desmoldar y decorar con cacao en polvo.

