

**irca****Línea sucedáneos de chocolate****NOBEL****Turrón blando con leche**

NOBEL LECHE	g 1.000
COVERCREAM BLANCO	g 700
AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS	g 700

Fundir NOBEL LECHE, mezclarlo a los demás ingredientes y verterlo en los moldes.

Es posible ajustar la consistencia del producto acabado. Incrementando la dosificación de COVERCREAM el turrón se vuelve más blando, por el contrario incrementando la dosificación de NOBEL se vuelve más consistente.

**irca****Línea sucedáneos de chocolate****NOBEL****Turrón blando gianduja**

NOBEL LECHE	g 1.000
COVERCREAM BLANCO	g 500-600
AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS	g 700
PASTA DE AVELLANA	g 100

Fundir NOBEL LECHE, mezclarlo a los demás ingredientes y verterlo en los moldes.

Es posible ajustar la consistencia del producto acabado. Incrementando la dosificación de COVERCREAM el turrón se vuelve más blando, por el contrario incrementando la dosificación de NOBEL se vuelve más consistente.

**irca****Línea sucedáneos de chocolate****NOBEL****Turrón blando de avellana**

NOBEL BLANCO	g 1.000
COVERCREAM BLANCO	g 500-600
AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS	g 700
PASTA DE AVELLANA	g 100

Fundir NOBEL BLANCO, mezclarlo a los demás ingredientes y verterlo en los moldes.

Es posible ajustar la consistencia del producto acabado. Incrementando la dosificación de COVERCREAM el turrón se vuelve más blando, por el contrario incrementando la dosificación de NOBEL se vuelve más consistente.

**irca****Línea sucedáneos de chocolate****NOBEL****Turrón blando fondant**

NOBEL BITTER	g 1.000
COVERCREAM CHOCOLATE	g 700
AVELLANAS ENTERAS TOSTADAS	g 700

Fundir NOBEL BITTER, mezclarlo a los demás ingredientes y verterlo en los moldes.

Es posible ajustar la consistencia del producto acabado. Incrementando la dosificación de COVERCREAM el turrón se vuelve más blando, por el contrario incrementando la dosificación de NOBEL se vuelve más consistente.

**irca****Línea sucedáneos de chocolate****NOBEL****Turrón blando limón**

NOBEL BLANCO	g 1.000
COVERCREAM LIMÓN	g 700
Almendras tostadas	g 700

Fundir NOBEL BLANCO, mezclarlo a los demás ingredientes y verterlo en los moldes.

Es posible ajustar la consistencia del producto acabado. Incrementando la dosificación de COVERCREAM el turrón se vuelve más blando, por el contrario incrementando la dosificación de NOBEL se vuelve más consistente.

TURRONES CON COBERTURAS NOBEL

DONATELLO

JOYCREAM DONATELLO	2.000 GR.
NOBEL BLANCO	3.300 GR.

CROCANTISIMO

JOYCREAM CROCANTISIMO	2.000 GR.
NOBEL BITTER	3.300 GR.

AVELLANAS

NOCCIOLATA BLANCA	2.000 GR
NOBEL BLANCO	2.000 GR
AVELLANAS	1.500 GR

CHOCOLATE Y ALMENDRAS

PASTA BITTER	2.200 GR
NOBEL BITTER	2.200 GR
ALMENDRAS	1.000 GR

CACAHUETE

JOYCREAM NOCCIOLINE	2.000 GR
NOBEL LECHE	3.500 GR