

LOS 5 COLORES DEL CHOCOLATE

TURRONES DE CORTE

POR JOSEP M. RIBÉ



INDICE

Receta	Página
Turrón de corte de plátano, pasión y chocolate gold	4
Turrón de corte de tomate, fresa, vainilla y chocolate blanco	6
Turrón de corte de castañas, pera y chocolate con leche	8
Turrón de corte de albaricoque, rosa y chocolate negro	10
Turrón de corte de frambuesa, higos y chocolate ruby	12
Consejos	14
Productos Callebaut	15



NUEVOS TIEMPOS NUEVOS TURRONES

El mundo está lleno de colores que inundan nuestro entorno de poesía. Si con la vista podemos disfrutar todo el abanico de colores del arco iris, el turrón de chocolate no tiene por qué resignarse a ser solo marrón o blanco.

Con los **5** colores del chocolate de Callebaut la elaboración de turrones coge otra dimensión completamente nueva. Y es que los colores son irresistibles. Puestos en una vitrina o en una foto en redes sociales, la vista de nuestros clientes irá directa a lo que le llama la atención saliendo de la rutina. Porqué la mente es lista y asocia nuevos colores con nuevos sabores. Y eso es algo que nadie quiere perderse. Ni la gente mayor, ni mucho menos las nuevas generaciones, ávidas de sensaciones por descubrir.

En este recetario no os explicamos cómo elaborar un nuevo turrón, sino una familia entera. Además de los tradicionales chocolates negro, con leche y blanco también os explicaremos cómo elaborar deliciosos turrones jugando con los nuevos sabores de chocolate Ruby y Caramel Gold que tan populares se han hecho recientemente.

Un surtido de turrones con el que sorprenderéis a vuestros clientes con creaciones atractivas y divertidas tanto para la vista como para el paladar.



PLÁTANO, PASIÓN Y CHOCOLATE GOLD

18 unidades de 17,5x3,5cm Conservación: 60/70 días

PASTA DE FRUTAS DE PLÁTANO Y PASIÓN

Ingredientes	Preparación
565 gr Puré de plátano	1. Poner a calentar el puré de plátano y el puré de zumo de pasión, en un cazo.
400 gr Puré de fruta de la pasión 16 gr Pectina HM Slow Set	2. Mezclar los 55 gr de sacarosa y la pectina, y añadir poco a poco sin dejar de remover.
70 gr Sacarosa	3. Arrancar el hervor y añadir el resto de azúcares a intervalos, sin que la mezcla deje de hervir.
700 gr Sacarosa130 gr Jarabe de glucosa DE	4. Parar la cocción cuando tenga 75° Brix o 105/107°C aprox.
44	5. Añadir el ácido cítrico y mezclar perfectamente, asegurando una buena integración.
105 gr Azúcar invertido (tipo tremolina)	6. Estirar de inmediato en un marco de 1,5cm de altura y 36x36cm
6 gr Ácido cítrico 1:1 solució	colocado encima de un silpat y dejar enfriar. n

GANACHE DE CHOCOLATE GOLD

Ingredie	entes	Preparación
235 gr	Leche entera UHT	1. Calentar la leche hasta los 40/45°C.
75 gr 35 gr	Jarabe de glucosa D40 Azúcar invertido	2. Añadir los azúcares, azúcar invertido, jarabe de glucosa, sorbitol y la sal.
65 gr	tremoline Sorbitol líquido	3. Verter encima del chocolate gold y la manteca de cacao, ya fundidos a 40/45°C.
1,2 gr	Sal Chocolate Gold 30%	4. Mezclar suavemente y dejar reposar unos minutos, para conseguir la perfecta hidratación de la leche en polvo. Emulsionar con un robot.
205 gr	cacao Callebaut Manteca de cacao Callebaut	5. Cuando la ganache esté a 27/28°C, colocaremos otro marco de 0,8cm de altura encima del marco de la pasta de frutas de plátano pasión, y estiraremos la ganache.
		6. Tapar con papel film a piel.
		7. Dejar cristalizar un mínimo de 6/8 horas.
OTROS		



- 1. Retirar el marco, y aplicar una fina capa de chocolate Gold precristalizado encima de la ganache.
- 2. Dejar cristalizar unos minutos.
- 3. Dar la vuelta a la ganache y repetir la operación por el lado de la pasta de frutas.
- 4. Cortar la ganache con la pasta de frutas en la guitarra, obteniendo porciones en forma de barra de 17,5x3,5cm.
- 5. Bañar con el chocolate Gold de Callebaut precristalizado.
- 6. Decorar con Crispearls™ de chocolate Gold.
- 7. Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70%HRE.

TOMATE, FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO

18 unidades de 17,5x3,5cm Conservación: 60/70 días

PASTA DE FRUTAS DE TOMATE Y FRESA

Ingredi	entes	Preparación
375 gr	Puré de fresa	1. Poner a calentar los dos purés en un cazo.
600 gr	Puré de tomate bien maduro	2. Mezclar los 70 gr de sacarosa y la pectina, y añadir poco a poco a los purés, sin dejar de remover.
15 gr 70 gr	Pectina HM Slow Set Sacarosa	3. Arrancar el hervor y añadir el resto de azúcares a intervalos, sin que la mezcla deje de hervir.
700 gr	Sacarosa	4. Parar la cocción cuando tenga 75° Brix o 105/107°C aproximadamente.
130 gr	Jarabe de glucosa DE 44	5. Añadir el ácido cítrico y mezclar perfectamente, asegurando una buena
105 gr	Azúcar invertido (tipo	integración.
6 gr	tremolina) Ácido cítrico 1:1 solución al 50% de agua	6. Estirar de inmediato en un marco de 0,8cm de altura y 36x36cm, colocado encima de un silpat y dejar enfriar.

GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

Ingredi	ientes	Preparación
230 gr 8 gr	Leche entera UHT Vainas de vainilla Bourbon	1. Calentar la leche hasta los 85/90°C y añadir las vainas de vainilla abiertas y rascadas.
80 gr	Jarabe de glucosa D40	2. Añadir los azúcares, azúcar invertido, jarabe de glucosa, sorbitol y la sal.
50 gr	Azúcar invertido tremoline	3. Dejar unos 10 minutos en infusión y colar.
70 gr	Sorbitol líquido	4. Verter encima del chocolate blanco y la manteca de cacao, ya fundidos
0'8 gr	Sal	a 40/45°C.
570 gr	Chocolate blanco Velvet 33% cacao Callebaut	5. Mezclar suavemente y dejar reposar unos minutos, para conseguir la perfecta hidratación de la leche en polvo. Emulsionar con un robot.
240 gr		6. Cuando la ganache esté a 27/28°C, colocaremos otro marco de 0,8cm de altura encima del marco de la pasta de frutas de tomate y fresa, y estiraremos la ganache.
		7. Tapar con papel film a piel.
		8. Dejar cristalizar un mínimo de 6/8 horas.

OTROS



- 1. Retirar el marco, y aplicar una fina capa de chocolate blanco precristalizado encima de la ganache.
- 2. Dejar cristalizar unos minutos.
- 3. Dar la vuelta a la ganache y repetir la operación por el lado de la pasta de frutas.
- 4. Cortar la ganache con la pasta de frutas en la guitarra, obteniendo porciones en forma de barra de 17,5x3,5cm.
- 5. Bañar con el chocolate blanco W2NV Callebaut precristalizado.
- 6. Decorar con Crispearls™ de chocolate blanco.
- 7. Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70%HRE.

CASTAÑAS, PERA Y CHOCOLATE CON LECHE

18 unidades de 17,5x3,5cm Conservación: 60/70 días

PASTA DE FRUTAS PERA WILLIAMS

Ingredientes		Preparación
970 gr	Puré de pera Williams	1. Poner a calentar el puré de pera en un cazo.
15 gr 70 gr	Pectina HM Slow Set Sacarosa	2. Mezclar los 70 gr de sacarosa y la pectina, y añadir poco a poco sin dejar de remover.
700 gr 130 gr	Sacarosa Jarabe de glucosa	3. Arrancar el hervor y añadir el resto de azúcares a intervalos, sin que la mezcla deje de hervir.
iso gi	DE 44	4. Parar la cocción cuando tenga 75º Brix o 105/107ºC aproximadamente.
105 gr	Azúcar invertido (tipo tremolina)	5. Añadir el ácido cítrico y mezclar perfectamente, asegurando una buena integración.
6 gr	Ácido cítrico 1:1 solución al 50% de agua	6. Estirar de inmediato en un marco de 0,8cm de altura y 36x36cm colocado encima de un silpat y dejar enfriar.

GANACHE DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE CON LECHE

Ingredie	entes	Preparación
315 gr	Puré de castaña sin azúcar	1. Calentar el puré hasta los 45°C.
70 gr	Jarabe de glucosa D40	2. Añadir los azúcares, azúcar invertido, jarabe de glucosa, sorbitol y la sal.3. Asegurar un buen mezclado.
30 gr	Azúcar invertido tremoline	4. Verter encima del chocolate con leche y la manteca de cacao, ya fundidos a 40/45°C.
60 gr 0,8 gr	Sorbitol líquido Sal	5. Mezclar suavemente y dejar reposar unos minutos, para conseguir la perfecta hidratación de la leche en polvo. Emulsionar con un robot.
700 gr	Cobertura de chocolate con leche	6. Cuando la ganache esté a 28/29°C, colocaremos otro marco de 0,8cm de altura encima del marco de la pasta de frutas de pera, y estiraremos la ganache.
	665NV 32% cacao Callebaut	7. Tapar con papel film a piel. 8. Dejar cristalizar un mínimo de 6/8 horas.
185 gr	Manteca de cacao Callebaut	O. Dojaj griotajizar ari minino de olo moras.

OTROS



MONTAJE

- 1. Retirar el marco, y aplicar una fina capa de chocolate con leche precristalizado encima de la ganache.
- 2. Dejar cristalizar unos minutos.
- 3. Dar la vuelta a la ganache y repetir la operación por el lado de la pasta de frutas.
- 4. Cortar la ganache con la pasta de frutas en la guitarra, obteniendo porciones en forma de barra de 17,5x3,5cm.
- 5. Bañar con el chocolate con leche Power41 de Callebaut precristalizado.
- 6. Decorar con Crispearls ™ de chocolate con leche.
- 7. Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70%HRE.

ALBARICOQUE, ROSA Y CHOCOLATE **NEGRO**

18 unidades de 17,5x3,5cm Conservación: 60/70 días

PASTA DE FRUTAS DE ALBARICOQUE

Ingredi	entes	Preparación
840 gr	Puré de albaricoque	1. Poner a calentar el puré de albaricoque y zumo de limón, en un cazo.
125 gr 16 gr	Zumo de limón Pectina HM Slow Set	2. Mezclar los 70 gr de sacarosa y la pectina, y añadir poco a poco sin dejar de remover.
70 gr 700 gr	Sacarosa Sacarosa	3. Arrancar el hervor y añadir el resto de azúcares a intervalos, sin que la mezcla deje de hervir.
130 gr	Jarabe de glucosa DE 44	4. Parar la cocción cuando tenga 75° Brix o 105/107°C aproximadamente.
105 gr	Azúcar invertido (tipo tremolina)	5. Añadir el ácido cítrico y mezclar perfectamente, asegurando una buena integración.
6 gr	Ácido cítrico 1:1 solución al 50% de agua	6. Estirar de inmediato en un marco de 0,8cm de altura y 36x36cm colocado encima de un silpat y dejar enfriar.

GANACHE DE ROSA Y CHOCOLATE NEGRO

Ingredi	entes	Preparación
400 gr 80 gr	Nata del 35% M Jarabe de glucosa DE60	1. Calentar la nata hasta los 40/45°C, y añadir el azúcar invertido, el jarabe de glucosa, el sorbitol y la sal.
60 gr 30 gr	Azúcar invertido tremoline Sorbitol líquido	2. Verter encima de las coberturas, la manteca de cacao y la manteca anhidra fundidas a 40/45°C y emulsionar.
1,3 gr	Sal	3. Cuando la ganache esté a 30/31°C, colocaremos otro marco de 0,8cm de altura encima del marco de la pasta de frutas de albaricoque, y estiraremos la ganache.
0,5 gr Aceite esencial de rosa400 gr Cobertura de chocolate	4. Tapar con papel film a piel.	
	negro Origen Sao Thomé 70% cacao Callebaut	5. Dejar cristalizar un mínimo de 6/8 horas.
275 gr	Cobertura de chocolate con leche 665NV 30% cacao Callebaut	
20 gr	Mantequilla anhidra	
95 gr	Manteca de cacao Callebaut	

OTROS



- 1. Retirar el marco, y aplicar una fina capa de chocolate negro precristalizado encima de la ganache.
- 2. Dejar cristalizar unos minutos.
- 3. Dar la vuelta a la ganache y repetir la operación por el lado de la pasta de frutas.
- 4. Cortar la ganache con la pasta de frutas con la guitarra, obteniendo porciones en forma de barra de 17,5x3,5cm.
- 5. Bañar con el chocolate negro 60-40-41NV de Callebaut precristalizado.
- 6. Decorar con Crispearls™ de chocolate negro.
- 7. Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70%HRE.

FRAMBUESA, HIGOS Y CHOCO-LATE RUBY

18 unidades de 17,5x3,5cm Conservación: 60/70 días

PASTA DE FRUTAS DE HIGOS

Ingredientes	Preparación
840 gr Puré de higos	1. Poner a calentar el puré de higos y zumo de limón, en un cazo.
125 gr Zumo de limón 16 gr Pectina HM Slov	2. Mezclar los 70 gr de sacarosa y la pectina, y añadir poco a poco sin dejar de remover.
70 gr Sacarosa 700 gr Sacarosa	3. Arrancar el hervor y añadir el resto de azúcares a intervalos, sin que la mezcla deje de hervir.
130 gr Jarabe de gluco	sa DE 4. Parar la cocción cuando tenga 75° Brix o 105/107°C aproximadamente. 5. Añadir el ácido cítrico y mezclar perfectamente, asegurando una buena
105 gr Azúcar invertido tremolina)	integración.
6 gr Ácido cítrico 1:1 s al 50% de agua	encima de un silnat y deiar enfriar

GANACHE DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE RUBY

Ingredi	entes	Preparación
235 gr	Puré de frambuesa	1. Calentar el puré y el zumo de limón hasta los 45°C.
35 gr	Zumo de limón	2. Añadir los azúcares, azúcar invertido, jarabe de glucosa, sorbitol líquido y la sal.
70 gr	Jarabe de glucosa D40	3. Asegurar un buen mezclado.
50 gr	Azúcar invertido tremoline	4. Verter encima del chocolate Ruby RB1 y la manteca de cacao, ya fundidos a 40/45°C.
60 gr 0'6 gr	Sorbitol Sal	5. Mezclar suavemente y dejar reposar unos minutos, para conseguir la perfecta hidratación de la leche en polvo. Emulsionar con un robot.
670 gr	Chocolate Ruby RB1 47% cacao Callebaut	6. Cuando la ganache esté a 28/29°C, colocaremos otro marco de 0,8cm de altura encima del marco de la pasta de frutas de higos, y estiraremos la ganache.
235 gr	Manteca de cacao Callebaut	7. Tapar con papel film a piel.

OTROS



- 1. Retirar el marco, y aplicar una fina capa de chocolate Ruby precristalizado encima de la ganache.
- 2. Dejar cristalizar unos minutos.
- 3. Dar la vuelta a la ganache y repetir la operación por el lado de la pasta de frutas.
- 4. Cortar la ganache con la pasta de frutas en la guitarra, obteniendo porciones en forma de barra de 17,5x3,5cm.
- 5. Bañar con el chocolate Ruby de Callebaut precristalizado.
- 6. Decorar con Crispearls™ de chocolate Ruby.
- 7. Conservar a 14/15°C de temperatura con una humedad de aproximadamente 70%HRE.

CONSEJO1

Las recetas de estos turrones no son simplemente 5 recetas, sino que son en realidad múltiples combinaciones para que escojas la que más te interesa.

Aquí te presentamos esta receta de gianduja base de corte con Pailleté Feulletine la cual puedes aplicar a cualquiera de los turrones de este recetario en sustitución de las pastas de frutas si lo deseas, para conseguir un suculento turrón de gianduja crujiente en la base.

GIANDUJA BASE DE CORTE CON PAILLETÉ FEUILLETINE

Nota: Se puede hacer sin el Pailleté Feuilletine si se prefiere.

Ingredi	entes	Preparación
650 gr	Gianduja de leche Callebaut	1. Fundir la gianduja a 45/50°C, y mezclar con la pasta de avellanas.
260 gr	Pasta de avellanas Callebaut	2. Precristalizar a 23°C y añadir el pailleté, mezclar para asegurar una perfecta incorporación.
75 gr	Pailleté feuilletine Callebaut	3. Enmarcar en un marco de 8mm de altura.
	Callebaut	4. Tapar con plástico film a piel.
		5. Dejar cristalizar un mínimo de 6/8 horas A 20°C.
で:ファ. :		

Almacenar en un entorno limpio y seco, para mantener el color y la calidad general, se recomienda un embalaje hermético y protección contra la luz. Temperatura de almacenamiento: 12°C-20°C.

CONSEJO 2

Por otro lado, cualquiera de estos turrones puede realizarse solo con la ganache, consiguiendo una elaboración más sencilla de realizar sin renunciar a la vistosidad ni el sabor.





PRODUCTOS





FINEST BELGIAN CHOCOLATE Y GIANDUJA

Chocolate blanco Velvet 33% cacao Callebaut



Chocolate blanco Chocolate con W2NV 28% cacao leche Power 41 Callebaut 41% cacao Callebaut

Chocolate Gold 30% cacao **Callebaut**

Cobertura de chocolate Sao Thomé 70% cacao Callebaut







Chocolate con













Chocolate 60-40-41NV 60% cacao Callebaut



Gianduja de leche Callebaut



DECORACIONES

Crispearls™ chocolate blanco **Callebaut**



Crispearls™ de caramelo **Callebaut**



Crispearls™ de chocolate con leche Callebaut



Crispearls™ de chocolate negro Callebaut



Crispearls™ de chocolate Ruby Callebaut



OTROS

Manteca de cacao Callebaut



Pasta de avellanas Callebaut



Pailleté feuilletine Callebaut









BELGIUM 1911

Para más recetas e información:

www.callebaut.com