



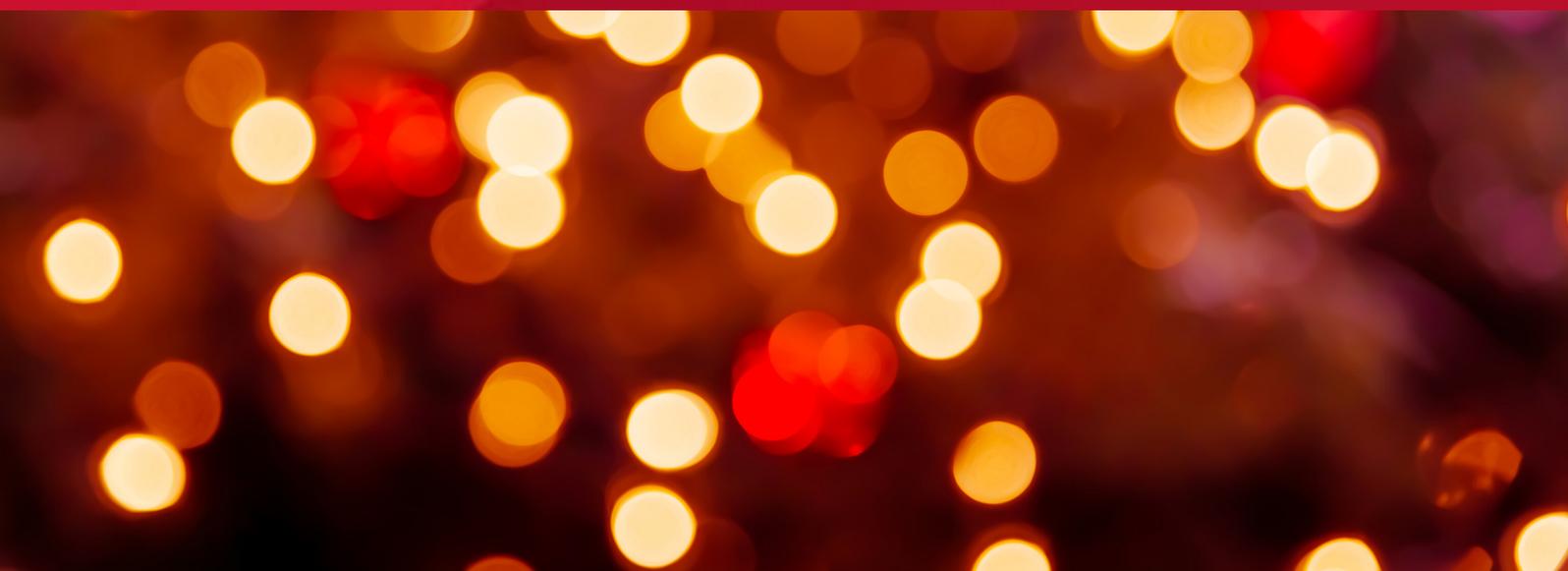
NORTE EUROCAO

Recetario de Navidad



NORTE EUROCAO

Tronco de Navidad	pág 3
Polvorones Variados	pag 4
Turrón Caipirinha	pág 5
Turrón Coco	pág 6
Turrón Origins	pág 7
Trufas Vela Bianca	pág 8
Trufas Nocciola	pág 9
Trufas Nocciola Ron	pág 10
Galletas Navideñas	pág 11



Tronco Navidad



Dificultad



Productos

- Roller planchas calados
- Sacher Caramelo
- L.C. Dulce Leche
- Trebón Neutro



Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Microondas

PLANCHA BIZCOCHO

	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 900 g.	Roller Planchas Calados Huevo entero	Batir todo junto durante 8 minutos a velocidad alta y hornear.

MOUSSE AVELLANA

	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 200 g. 200 g. 300 g.	Nata 35-38 % M.G. Agua Trebón Neutro Nocciola Vela Bianca	Mezclar el Trebón Neutro con el agua y con la Nocciola Vela Bianca . Añadirle la nata semimontada.

Montaje y acabado

Enrollar la plancha con el Mousse de Avellana en su interior.
Bañar con **Sacher Caramelo** y decorar al gusto.

Polvorones Variados



Dificultad



Productos

- Nocciola Vela Bianca
- Azúcar Nevada
- Sacher Supreme



Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Cortadores
- Rodillo

POLVORÓN DE CHOCOLATE

	Ingredientes	Elaboración
150 g. 150 g. 70 g. 70 g. 150 g.	Almidón de maíz Harina floja Manteca de cerdo Azúcar Nevada Sacher Supreme	Tostar la harina y el almidón para quitarles la humedad. Mezclar todos los ingredientes juntos en la amasadora. Laminar y cortar a la medida deseada y hornear. Horno: 190°C tiro cerrado. Tiempo horno: 12 Minutos

POLVORÓN DE AVELLANA

	Ingredientes	Elaboración
250 g. 150 g. 70 g. 40 g. 200 g.	Almidón de maíz Harina floja Manteca de cerdo Azúcar Nevada Nocciola Vela Bianca	Tostar la harina y el almidón para quitarles la humedad. Mezclar todos los ingredientes juntos en la amasadora. Laminar y cortar a la medida deseada y hornear. Horno: 190°C tiro cerrado. Tiempo horno: 12 Minutos

Montaje y acabado

Laminar con el grosor deseado y cortar.
Hornear y tirar **Azúcar Nevada**, purpurina, etc cuando salen del horno.

.

Turrón Caipirinha



Dificultad



Productos

- Azúcar Invertido
- Cobertura Blanca



Utensilios

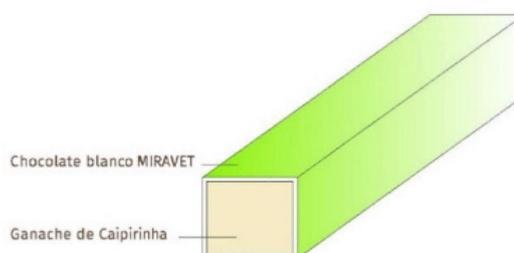
- Batidora
- Espátulas
- Microondas

GANACHE DE CAIPIRINHA

	Ingredientes	Elaboración
150 g. 50 g. 6 g. 300 g. 30 g. 150 g. 750 g. 100 g. 100 g. 1 unid.	Nata 35-38 % M.G. Azúcar Pectina Zumo de lima Azúcar Invertido Manteca de cacao Cobertura blanca MIRAVET Mantequilla Anhidra Cointreau Ralladura de lima	Mezclar el zumo de lima con la ralladura y calentar hasta reducirlo a un peso total de 200 g. Incorporar el azúcar y la pectina previamente mezclados. A parte hervir la nata y el Azúcar Invertido y añadir a la cobertura blanca MIRAVET troceada y a la manteca de cacao. Batir hasta obtener una masa homogénea. Incorporar a 40°C la mantequilla pomada, el zumo y por último el licor.

Montaje y acabado

Moldear turrónes con Chocolate blanco **MIRAVET**.
Rellenar con la Ganache de caipirinha y tapar.
Decorar al gusto



Turrón Coco



Dificultad



Productos

- Sacher Blanca
- Mara



Utensilios

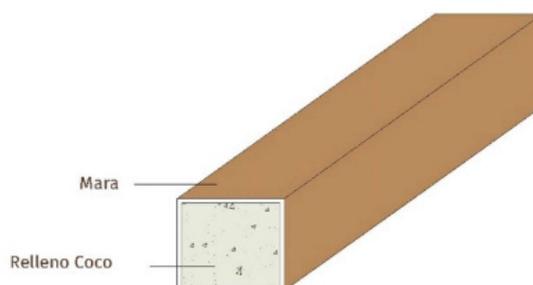
- Batidora
- Espátulas
- Microondas

RELLENO COCO

	Ingredientes	Elaboración
200 g. 1 g. 5 g.	Sacher Blanca Aroma de Coco Coco Tostado	Fundir la Sacher Blanca y añadir el aroma. Tostar el coco al horno hasta que coja un poco de color. Mezclar todo.

Montaje y acabado

Moldear turrónes con chocolate Mara.
Rellenar con el relleno de coco y tapar.
Decorar al gusto



Turrón Origins



Dificultad



Productos

- Azúcar Invertido
- Classic Origins 82%
- Classic Origins 72%
- Glucosa



Utensilios

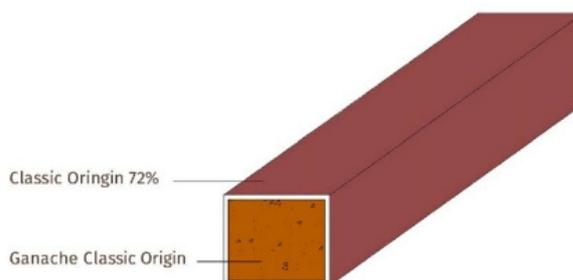
- Batidora
- Espátulas
- Microondas

GANACHE CLASSIC ORIGINS

	Ingredientes	Elaboración
360 g. 40 g. 2 g. 90 g. 90 g. 50 g. 720 g.	Nata 35-38 % M.G. Glucosa Sal Sorbitol Azúcar Invertido Mantequilla Anhidra Classic Origins 82%	Disolver la nata, glucosa, azúcar, sorbitol y sal sin que pase de 30°C. Fundir la cobertura i la mantequilla e incorporar a la mezcla. Emulsionar.

Montaje y acabado

Moldear turrónes con Classic Origins 72%.
Rellenar con la Ganache Classic Origins y tapar.
Decorar al gusto.



TRUFES VELA BIANCA



Dificultad



Productos

- Vela Bianca
- Miravet
- Crunchy Crep



Utensilios

- Espátula
- Bol

TRUFAS VELA BIANCA

	Ingredientes	Elaboración
600 g. 450 g. 200 g.	Vela Bianca Miravet Crunchy Crep	Mezclar Vela Bianca y el chocolate blanco Miravet . Añadir el Crunchy Crep y mezclar.

Montaje y acabado

Formar las trufas y bolearlas de nuevo con una capa de **Miravet**.
Decorar al gusto.

TRUFAS NOCCIOLA



Dificultad



Productos

- Nocciola Vela
- Mara
- Cacao en polvo 22/24%
- Crunchy Crep



Utensilios

- Espátula
- Bol

TRUFAS NOCCIOLA

	Ingredientes	Elaboración
600 g. 450 g. 200 g.	Nocciola Vela Mara Choco leche Crunchy Crep	Mezclar la Nocciola Vela y el chocolate con leche Mara . Añadir el Crunchy Crep y mezclar.

Montaje y acabado

Formar las trufas y bolearlas de nuevo con **Mara**.
Pasarlas por **Cacao en Polvo 22/24%**.

TRUFAS NOCCIOLA RON



Dificultad



Productos

- Nocciola Vela
- Mara
- Cacao en polvo 22/24%



Utensilios

- Espátula
- Bol

TRUFAS NOCCIOLA

	Ingredientes	Elaboración
600 g. 450 g. 50 g. 300 g. 50 g. .	Nocciola Vela Mara Choco leche Pasta Avellana Pura Granillo Avellana Ron	Mezclar la Nocciola Vela , el chocolate con leche Mara y la pasta de Avellana. Añadir el granillo de avellana y el licor.

Montaje y acabado

Formar las trufas y bolearlas de nuevo con **Mara**.
 Pasarlas por **Cacao en Polvo 22/24%**.

Galletas Navideñas



Dificultad



Productos

- Moorea Frambuesa
- Moorea Manzana
- Azúcar Buket-Nevada
- Zafiro Cacao



Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Microondas
- Horno

GALLETAS DE MANTEQUILLA

	Ingredientes	Elaboración
700 g. 400 g. 200 g. 120 g. 5 g.	Harina Floja Mantequilla Azúcar Nevada Huevo entero Vainilla	Batir con pala el Azúcar Nevada con la mantequilla hasta formar una crema. Añadir el huevo a temperatura ambiente y la vainilla. Incorporar la harina tamizada y amasar a velocidad lenta. Estirar la masa en frío y cortar. Horno 150º Tiempo 12'-15'

Montaje y acabado

Rellenar las galletas con **Moorea Manzana** y **Moorea Frambuesa**. Espolvorear con **Azúcar Buket** y bañar otras con **Zafiro Cacao**.

NORTE EUROCAO

Ctra. C-55 Km 5,3
08640 Olesa de Montserrat
ESPAÑA
+34 937 757 977
norte@norte-crsa.com
www.norte-eurocao.com