

33 à la Dreidoppel

Patrocinado por



Semifrío de Turrón Montelimar y Jijona



Realizado por Toni Gonzalo



Ingredientes de la masa

Montelimar es un turrón típico de la Provenza con un sabor que combina la almendra y la miel con toques de plantas aromáticas.

Plancha de bizcocho

Plancha decorativa

elaborada con Mella Top Biskuit

Barra de Turrón de Jijona troceada

Bavarois de Montelimar

Solución Sanett* 0,120 kg.

(40 gr. Sanett y 80 gr. agua caliente)

Aromapaste Montelimar 0,050 kg.

Nata montada (100gr. azúcar) 1,000 kg.

* **Sanett** es gelatina en polvo especial para elaborar semi-fríos, una vez disuelta en agua se puede mantener varias horas al baño maría o una vez gelatinizada volver a licuar en el microondas.

Si desea más información: IREKS. Teléfono 93 594 69 00
e-mail: info@ireks-iberica.com



Proceso de elaboración:

Bavarois de Montelimar

- Dosificamos Solución Sanett.
- Añadimos Aromapaste Montelimar.
- Añadimos 250 grs. de nata montada y mezclamos.
- Seguidamente, añadimos el resto de la nata y mezclamos suavemente.

Montaje del pastel

- Ponemos una plancha de bizcocho en la base del molde.
- Colocamos en el lateral una plancha de bizcocho decorativa.
- Extendemos una capa del Bavarois de Montelimar.
- Le añadimos unos trozos de turrón de Jijona.
- Completamos hasta el borde del molde con el Bavarois de Montelimar.
- Cubrimos con el resto del turrón y lo congelamos.
- Pintamos con pistola de chocolate.
- Para finalizar, lo decoramos con chocolate.

