

Cremino turrón de jijona con chocolate con leche y pimienta roja



Ingredientes

Chocolate con leche: 40 g

Turrón de jijona: 660 grs.

Pimienta roja: 4 Gramos

Manteca de cacao: 115 g

Preparación de la Receta

- Se comienza mezclando todos los ingredientes a una temperatura de 38-40 °C, una vez que estén todos bien mezclados procedemos a enfriarlos hasta llegar a 25 °C y los dosificaremos sobre nuestro molde. Ya frío, cortaremos al gusto y decoraremos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cremino-turron-de-jijona-con-chocolate-con-leche-y-pimienta-roja>