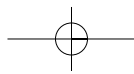
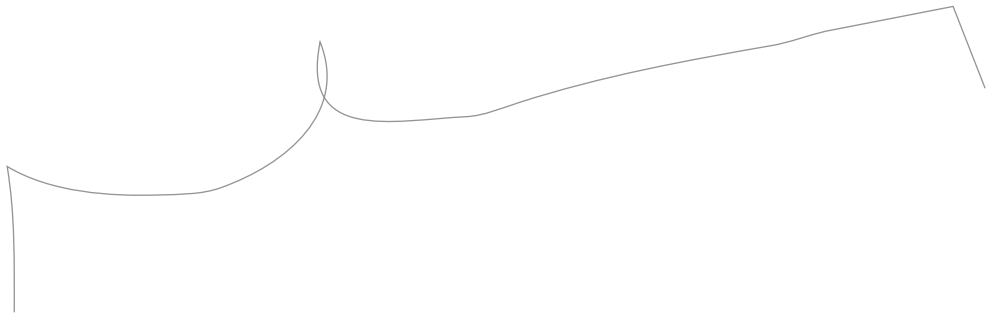
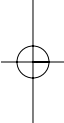
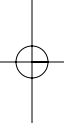


# rubén álvarez



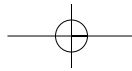


mantequilla "noisette"

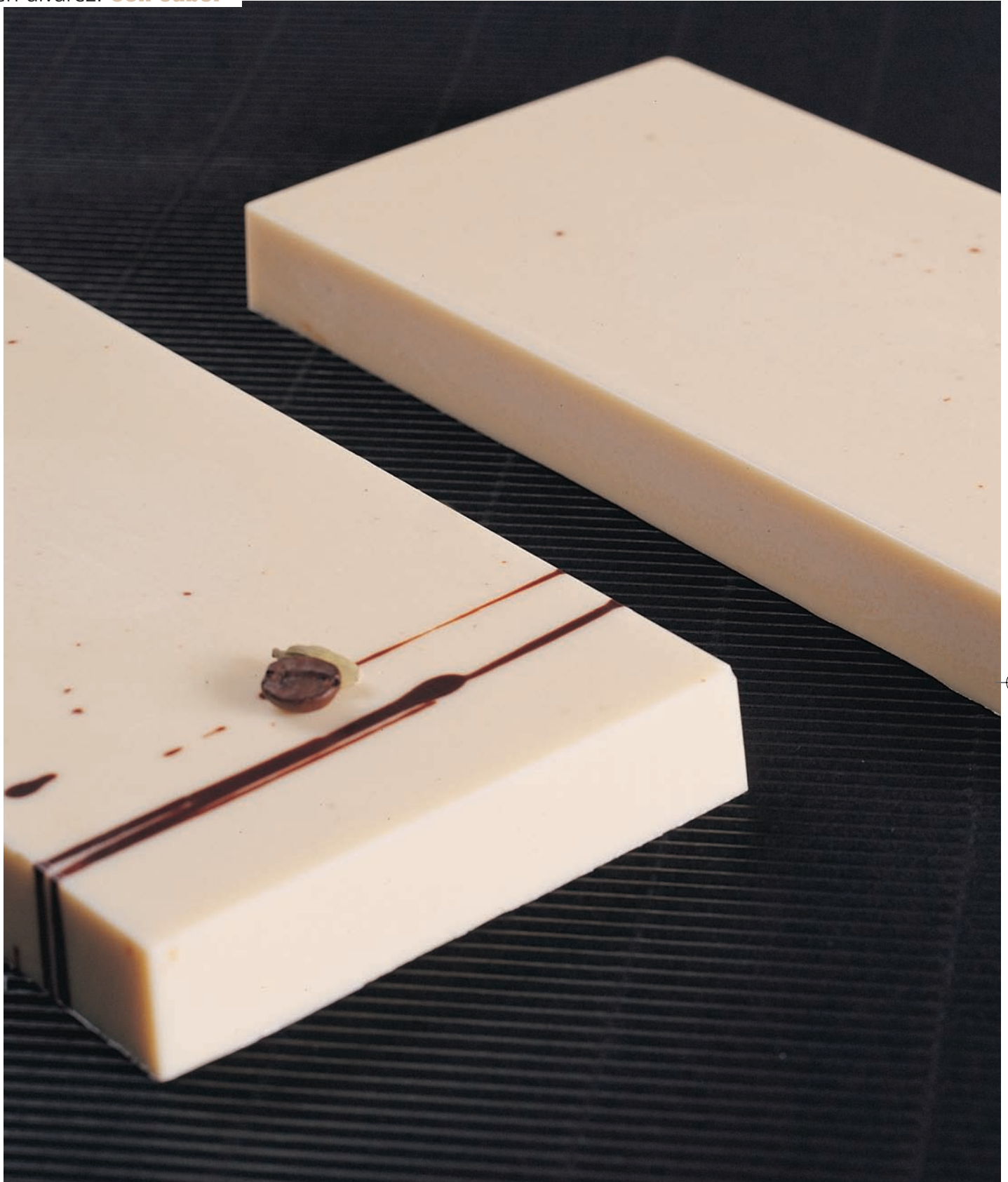
**con sabor**

Los turrone trufados juegan un papel fundamental en la oferta navideña de los establecimientos de alta pastelería. Desde Aula Chocovic, Rubén Álvarez propone dos piezas en esta línea donde predominan el carácter aromático de sus ingredientes. Como no podía ser de otra manera, se buscan nuevos formatos de presentación con el fin de renovar la apariencia de un clásico tan ancestral como éste.



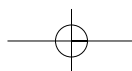


rubén álvarez. **con sabor**



### acabado y presentación

En moldes rectangulares de turrón hacer unos motivos decorativos con cobertura negra Maragda 70% cacao. Encamisar con chocolate blanco Opal 31%. Llenar los moldes con el trufado, una vez cristalizado tapar con cobertura Maragda 70%. Desmoldar y decorar con un grano de café y uno de cardamomo verde.



## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

