

## TURRONES INTOLERANCIAS

**CON GLUTEN:** CAFÉ, ÓPERA, RUSO, SUIZO

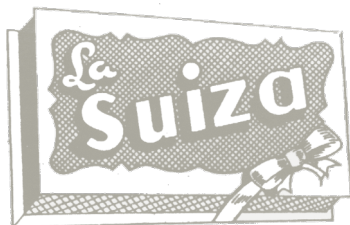
**SIN HUEVO:** CASTAÑAS, ESPECIAS, GUIRLACHE, NUEZ, PIÑONES, POLVORONES, PRALINÉ, ROMERO, SUIZO, TRUFA BLANCA, TRUFA NEGRA

**SIN FRUTOS SECOS:** CAPUCHINA, ESPECIAS

**SIN LACTOSA:** ALICANTE, CADIZ, CAPUCHINA, GLORIAS, GUIRLACHE, JIJONA

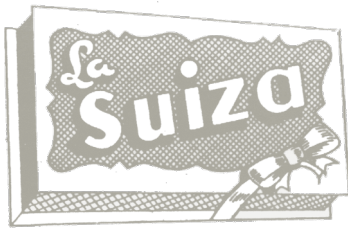
PASTELERÍA LA SUIZA. C/ Mayor, 40 – 22700 Jaca

[www.pastelerialasuiza.com](http://www.pastelerialasuiza.com) · Tel/Fax 974 360 347



## LISTA DE TURRONES POR ORDEN ALFABÉTICO

1. ALICANTE: Miel clara de huevo azúcar y almendras tostadas. **S/G**.
2. AVELLANA: Hojaldrado con hojas de ruso de avellana unidas con praliné de avellanas caramelizadas al fuego. **S/G**
3. BAILEYS: Base de turrón de yema y trufa al BAILEYS. **S/G**
4. PAN DE CÁDIZ: Un clásico. Con rellenos de fruta, yema y coco confitados, envuelto en mazapán y tostado al horno. **S/G**
5. CAFÉ: Planchas de bizcocho y de mazapán de café.
6. CAPUCHINA: Yemas de huevo convertidas en bizcocho frágil que calado con almíbar poco dulce le da frescura y humedad. Se adorna con huevo hilado. Muy clásico y apreciado. **S/G**
7. CASTAÑAS: Nata, almendra en polvo, pulpa de castañas trabado todo ello con chocolate de leche, trozos de marrón glasé y ron. **S/G**
8. COINTREAU Y PIEL DE NARANJA: Nata, chocolate blanco, piel de naranja confitada, almendra en polvo y Cointreau. **S/G**
9. ESPECIAS: Trufa de chocolate negro con jengibre, coriandro, anís estrellado, badiana y vainilla bourbon. **S/G**
10. GUIRLACHE: Quizá el origen de todos los turrones. Se trata de azúcar caramelizado con almendras Marcona tostadas enteras trabajado todo al fuego. Hay que actuar ligero, se salpica con anises y se detalla rápido en barritas. **S/G**
11. IMPERIAL: Capas de mazapán, yema de huevo confitado, praliné de almendra y capuchina. **S/G**
12. JIJONA: Es el de Alicante hecho pasta. **S/G**
13. LIMÓN: Almendra, el zumo y la piel del limón, que con la yema de huevo caramelizada se transforma en un turrón fresco y muy agradable de comer. **S/G**
14. MANTEQUILLA: Capas de mazapán separadas por otras tantas de crema de mantequilla. Es mucho más ligero de lo que se pueda suponer. **S/G**
15. MELODÍA: ¡NOVEDAD 2016! Cardamomo, trufa de leche y sésamo caramelizado. (Apto para **DIABÉTICOS**) **S/G**
16. NATA y NUEZ: Nata hervida, azúcar, almendra en polvo, nueces del país. **S/G**
17. ÓPERA: Bizcocho de almendra con rellenos de chocolate al café y mazapán de nata y café. Derivado del pastel "Ópera" tradicional de la pastelería.
18. PIÑONES: Turrón de jijona hecho pasta con piñones de Castilla, tostados y escarchados, cuajado con manteca de cacao y chocolate de leche. **S/G**
19. PRALINÉ: Con frutos secos tostados y el punto justo del chocolate de leche para darle consistencia. **S/G**
20. ROMERO: Base crujiente y trufa de romero. **S/G**
21. RUSO: Bizcocho de almendra, casi una esponja de almendra, huevos y mantequilla con láminas de mazapán intercaladas.
22. SINFONÍA: ¡NOVEDAD 2016! Trufa de los tres chocolates y mazapán de chocolate negro. **S/G**
23. SUIZO: Trufa de chocolate de leche, crujiente de praliné.
24. TRUFA: Nata, cobertura chocolate negro, mazapán y coñac. **S/G**



25. YEMA: Es de los más apreciados. Yema, mantequilla, almendra y azúcar. Debe quedar tierno, cremoso, lo justo para que tenga cuerpo. Lo ideal es consumirlo dentro de los 10 o 12 días después de su elaboración, no más. **S/G**

## OTROS DULCES DE NAVIDAD

26. FIGURITAS DE MAZAPÁN: Mazapán modelado en diversas figuras, algunas de ellas con compota de manzana. **S/G**
27. GLORIAS DE YEMA: Mazapán con yema confitada. **S/G**
28. HUEVO HILADO: Hebras de yema de huevo cocidas en espuma de jarabe, que sin ser turrón, es en Navidades cuando más se consume. **S/G**
29. MARRON GLACEE: Castañas confitadas glaseadas. **S/G**
30. POLVORONES: Elaborados con manteca, canela, harina y almendra en polvo tostadas.