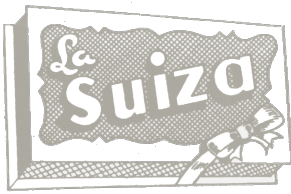


LISTA DE TURRONES POR ORDEN ALFABÉTICO

1. **ALICANTE:** Miel clara de huevo azúcar y almendras tostadas. S/G.
2. **AVELLANA:** Hojaldrado con hojas de ruso de avellanas 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:** 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:** 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. **GLORIAS DE YEMA:** Mazapán con **yema** confitada. **S/G**
27. **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**
28. **MARRON GLACEE:** Castañas confitadas glaseadas. **S/G**
29. **POLVORONES:** Elaborados con manteca, canela, harina y **almendra** en polvo tostadas.

TURRONES INTOLERANCIAS

- **CON GLUTEN:** CAFÉ, ÓPERA, RUSO, SUIZO
- **SIN HUEVO:** CASTAÑAS, ESPECIAS, GUIRLACHE, NUEZ, PIÑONES, POLVORONES, PRALINÉ, ROMERO, SINFONÍA, SUIZO, TRUFA AL COINTREAU, TRUFA NEGRA
- **SIN FRUTOS SECOS:** CAPUCHINA, ESPECIAS
- **SIN LACTOSA:** ALICANTE, CADIZ, CAPUCHINA, GLORIAS, GUIRLACHE, JIJONA y POLVORONES

S/G: SIN GLUTEN

PARA PEDIDOS CONTACTAR:

Tel/Fax 974 360 347

www.pasteleriasuiza.com · pasteleriasuiza@gmail.com

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