

TURRÓN DE TOFFE

Ingredientes:

100 grs. Fondant

250 grs. Nata

500 grs. Cobertura de leche.

Elaboración:

Calentar el fondant hasta caramelizar.

Añadir la nata caliente poco a poco. Verter la mezcla sobre la cobertura sin fundir. Mezclar.

Hacer un núcleo homogéneo y brillante.

Encamisar moldes con cobertura y rellenar.

Dejar cristalizar en nevera.

Presentación:

Desmoldar y guardar en cajas translúcidas.

Nota:

Se puede hacer con chocolate blanco (la misma cantidad) o con chocolate negro (400 grs. de cobertura)