



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 turró de yema y trufa al BAILEYS. **S/G**
4. **COINTREAU Y PIEL DE NARANJA:** Nata, chocolate blanco, piel de naranja confitada, almendra en polvo y Cointreau. **S/G**
5. **COLIMA:** Nata, chocolate, kicos, cacahuete, coco, mantequilla. **S/G**
6. **JIJONA:** Es el de Alicante hecho pasta. **S/G**
7. **LIMÓN:** Almendra, el zumo y la piel del limón, que con la yema de huevo caramelizada se transforma en un turró fresco y muy agradable de comer. **S/G**
8. **MANTEQUILLA:** Capas de mazapán separadas por otras tantas de crema de mantequilla. Es mucho más ligero de lo que se pueda suponer. **S/G**
9. **NATA y NUEZ:** Nata hervida, azúcar, almendra en polvo, nueces del país. **S/G**
10. **ÓPERA:** Bizcocho de almendra con rellenos de chocolate al café y mazapán de nata y café. Derivado del pastel "Ópera" tradicional de la pastelería.
11. **PIÑONES:** Turró de jijona hecho pasta con piñones de Castilla, tostados y escarchados, cuajado con manteca de cacao y chocolate de leche. **S/G**
12. **PRALINÉ:** Con frutos secos tostados y el punto justo del chocolate de leche para darle consistencia. **S/G**
13. **ROMERO:** Base de turró de yema y trufa de romero. **S/G**
14. **RUSO:** Bizcocho de almendra, casi una esponja de almendra, huevos y mantequilla con láminas de mazapán intercaladas.
15. **SINFONÍA:** Trufa de los tres chocolates y mazapán de chocolate negro. **S/G**
16. **TURRÓN SOLIDARIO:** Praliné de avellana, pasta de avellana, cobertura de leche y roylati.
17. **SUIZO:** Trufa de chocolate de leche, crujiente de praliné.
18. **TRUFA:** Nata, cobertura chocolate negro, mazapán y coñac. **S/G**
19. **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

20. **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**
21. **MARRON GLACÉE:** Castañas confitadas glaseadas. **S/G**
22. **POLVORONES:** Elaborados con manteca, canela, harina y almendra en polvo tostadas.



TURRONES INTOLERANCIAS

- **CON GLUTEN:** CAFÉ, ÓPERA, RUSO, SUIZO, SOLIDARIO
- **SIN HUEVO:** GUIRLACHE, NUEZ, PIÑONES, POLVORONES, PRALINÉ, ROMERO, SINFONÍA, SUIZO, TRUFA AL COINTREAU, TRUFA NEGRA, MARRON GLACÉE
- **SIN LACTOSA:** ALICANTE, GUIRLACHE, JIJONA y POLVORONES

S/G: SIN GLUTEN

Elaboramos con ingredientes sin gluten, pero al ser un obrador abierto
los productos PODRÍAN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN

**PARA PEDIDOS: CONTACTAR en el TEL 974 360 347
para disponibilidad y portes**

www.pasteleriasuiza.com

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