

## Turrón de Foie y Manzana Salteada con Chocolate al Curry



### Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Mousse de Foie	0,06	Kg	3,93	€/Kg	0,24
Salteado de Manzana y Romero	0,02	Kg	4,08	€/Kg	0,08
Curry	0,005	Kg	13,11	€/Kg	0,07
Cobertura de Chocolate Negro	0,05	Kg	8	€/Kg	0,40

**Coste** 0,78

- Seleccionar los moldes concretos y rellenar hasta la mitad con la Mousse de Foie
- Introducir en cada molde, una cucharada del Salteado de Manzana y Romero, distribuyéndola por todo el molde
- Cubrir el resto del molde con la Mousse de Foie, hasta el borde del mismo
- Enfriar durante 2 hrs
- Atemperar la Cobertura de Chocolate Negro
- Desmoldar los Lingotes de Mousse de Foie con manzana y disponerlos sobre una Rejilla Metálica con una bandeja debajo
- Cubrir los Lingotes con la Cobertura de Chocolate
- Espolvorear sobre cada Lingote bañado en Chocolate, el Curry

### Información de Alérgenos



Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef