

Torrans Vicens

Sabores sorprendentes en las mesas navideñas

Un año más, los artesanos de Torróns Vicens nos sorprenden con nuevos sabores y texturas en sus creaciones más novedosas. El turrón de miel y limón y el de chocolate con churros son algunos de los sabores que sorprenderán a los paladares más exigentes.

En Torróns Vicens siguen elaborando hoy los tan apreciados turrónes y otras especialidades siguiendo las recetas tradicionales y sorprendiendo, cada año, con una amplia gama de turrónes de diferentes texturas y sabores. Los turrónes que se presentan bien pueden ser postres ideales para cualquier estación del año o incluso entrantes, pues este año se presenta el turrón salado de pipas de calabaza que bien sirve como aperitivo. Y el clásico turrón blando de almendras, elaborado a partir de una receta de hace más de 50 años, también se renueva para adquirir la forma y el sabor del helado con galleta.

Algunas de las novedades de Torróns Vicens se inspiran en los postres del restaurante Tickets de Albert Adrià, con el que colaboran desde hace unos años en la creación de nuevos sabores,



Turrón de miel y limón

Un turrón con una original presentación, simulando un nido de abejas, que esconde en su interior una deliciosa ganache de chocolate negro con un suave combinado de sabores de miel y limón. Es una creación del repostero Albert Adrià.

La línea Albert Adrià Natura ha convertido los turrónes en unos postres que se consumen durante todo el año.



Turrón Historia

Inspirado en la receta original de la pastelería Prats-Fatjó de Barcelona, donde el maestro turrónero Ángel Velasco entró a trabajar cuando tenía 14 años. Hoy, 55 años después, ha vuelto a elaborar este magnífico turrón como agradecimiento a todas aquellas personas que le enseñaron el oficio.

como el **turrón de vino**, compuesto por una ganache de chocolate con infusión de vino negro Cabernet Sauvignon; el **turrón de tarta Tatin**, de manzana caramelizada y una original praliné de hojaldre; el **turrón de pipas de calabaza**, fritas y con un ligero toque picante, y el **turrón de chocolate con churros**, elaborado con

una original ganache de chocolate a la piedra de Agramunt, con crujientes de churro en su interior, que nos recuerda al tradicional almuerzo de chocolate con churros.

Además de las novedades, Torróns Vicens continúa elaborando sus turrónes clásicos, que siguen siendo un referente durante las fiestas de Navidad. El típico turrón de Agramunt, así como el turrón blando, el duro y especialmente el de yema, siguen el patrón de los pilares de la empresa: tradición, calidad, innovación y servicio.