

Recetario

LA TRADICIÓN

más dulce





Turrón Doña Pepa

Ver página



Turrón de Chocolate

Ver página



Turrón Morado

Ver página



Turrón Integral

Ver página

Recetario

Turrón Doña Pepa



Turrón Doña Pepa

Rendimiento 2.5 Kg de Turrón

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (Kg)
MASA:		
Harina Nicolini Premium	100%	2,00
Manteca Famosa	35%	0,70
Margarina Primavera Multiusos	35%	0,70
Agua	15%	0,30
Azúcar blanca granulada	5%	0,10
Sal	2%	0,04
Anís tostado	2%	0,04
Ajonjolí	2%	0,04
Colorante amarillo		al gusto
MIEL DE FRUTAS		
Azúcar blanca granulada		2,00
Agua		1,50
Canela		0,03
Piña		0,80
Naranja		0,40
Membrillo		0,30
Manzana		0,30
Limón		0,20
DECORACIÓN		
Grajeas		0,10
Caramelos redondos		0,05
Caracoles		0,03
Bastoncitos		0,02





Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Bandejas



Olla



Cocina

Palitos de Turrón:



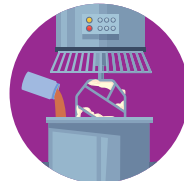
01.

Colocar en la amasadora la margarina y la manteca, mezclar en velocidad media. Luego añadir azúcar, sal y, finalmente, anís y ajonjolí previamente tostado y triturado; seguir mezclando.



02.

Incorporar la harina, alternando con el agua previamente mezclada con el colorante amarillo.



03.

Mezclar en velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.



04.

Dividir la masa en palitos de 60 gramos, estirarlos y colocar en la bandeja de forma vertical.



05.

Llevar al horno por 20 minutos a 150°C aproximadamente. Tiempo y temperatura referencial.



06.

Dejar enfriar.

Miel de Frutas:



01. En una olla colocar el agua y llevar a hervir con todas las frutas y canela.



02. Colar el zumo de frutas y llevar a fuego moderado agregando el azúcar.



03. Dejar hervir hasta tomar punto bola blanda, observando el color y la textura.

Armado de Turrón:



01. En una bandeja colocar una capa de palitos, esparcir la miel y repetir el armado por 3 veces, emparejando la última capa de miel que será la presentación final.



02. Finalmente, decorar con grajeas, caramelos, caracoles y bastoncitos de colores.

Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Turrón de Chocolate



Turrón de Chocolate

Rendimiento 2.5 Kg de Turrón

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (Kg)
MASA:		
Harina Nicolini Pastelera	100%	1960
Manteca Famosa	36%	700
Margarina Primavera Multiusos	36%	700
Agua	15%	300
Azúcar blanca granulada	5%	100
Sal	2%	40
Cocoa	2%	40
Anís tostado	1%	20
Ajonjolí	1%	20
MIEL DE FRUTAS		
Azúcar blanca granulada		2.00
Agua		1.50
Cocoa		0.05
Canela		0.03
Piña		0.80
Naranja		0.40
Membrillo		0.30
Manzana		0.30
Limón		0.20
DECORACIÓN		
Castaña rallada		0.10
Pecanas picadas		0.05
Ralladura de cobertura blanca		0.04
Ralladura de cobertura bitter		0.02





A Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Bandejas



Olla



Cocina

Palitos de Turrón:



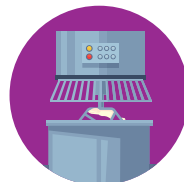
01.

Colocar en la amasadora la margarina y la manteca, mezclar en velocidad media. Luego añadir azúcar, sal y, finalmente, anís y ajonjolí previamente tostado y triturado; seguir mezclando.



02.

Incorporar la harina y cocoa, alternando con el agua.



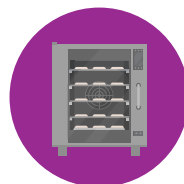
03.

Mezclar en velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.



04.

Dividir la masa en palitos de 60 gramos, estirarlos y colocar en la bandeja de forma vertical.



05.

Llevar al horno por 20 minutos a 150°C aproximadamente. Tiempo y temperatura referencial.



06.

Dejar enfriar.

Miel de Frutas:



01. En una olla colocar el agua y llevar a hervir con todas las frutas, canela y cocoa.



02. Colar el zumo de frutas y llevar a fuego moderado agregando el azúcar.



03. Dejar hervir hasta tomar punto bola blanda, observando el color y la textura.

Armado de Turrón:



01. En una bandeja colocar una capa de palitos, esparcir la miel y repetir el armado por 3 veces, emparejando la última capa de miel que será la presentación final.



02. Finalmente, decorar con castañas, pecanas y ralladura de cobertura bitter y blanca.

Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Turrón Morado



Turrón Morado

Rendimiento 2.5 Kg de Turrón

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (Kg)
MASA:		
Harina Nicolini Pastelera	100%	2.00
Manteca Famosa	35%	0.70
Margarina Primavera Multiusos	35%	0.70
Zumo de maíz morado	15%	0.30
Azúcar blanca granulada	5%	0.10
Ajonjolí	2%	0.04
Sal	2%	0.04
Anís	2%	0.04
MIEL DE FRUTAS		
Azúcar blanca granulada		2.00
Agua		0.50
Zumo de maíz morado		1.00
Canela		0.03
Piña		0.80
Naranja		0.40
Membrillo		0.30
Manzana		0.30
Limón		0.20
DECORACIÓN		
Grajeas		0.10
Caramelos redondos		0.05
Caracoles		0.03
Bastoncitos		0.02



Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Bandejas



Olla



Cocina

Palitos de Turrón:



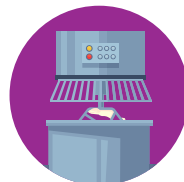
01.

Colocar en la amasadora la margarina y la manteca, mezclar en velocidad media. Luego añadir azúcar, sal y, finalmente, anís y ajonjolí previamente tostado y triturado; seguir mezclando.



02.

Incorporar la harina, alternando con el zumo de maíz morado.



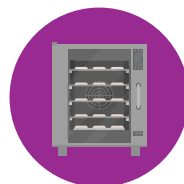
03.

Mezclar en velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.



04.

Dividir la masa en palitos de 60 gramos, estirarlos y colocar en la bandeja de forma vertical.



05.

Llevar al horno por 20 minutos a 150°C aproximadamente. Tiempo y temperatura referencial.



06.

Dejar enfriar.

Miel de Frutas:



01. En una olla colocar el agua y llevar a hervir con todas las frutas, zumo de maíz morado y canela.



02. Colar el zumo de frutas y llevar a fuego moderado agregando el azúcar.



03. Dejar hervir hasta tomar punto bola blanda, observando el color y la textura.

Armado de Turrón:



01. En una bandeja colocar una capa de palitos, esparcir la miel y repetir el armado por 3 veces, emparejando la última capa de miel que será la presentación final.



02. Finalmente, decorar con grajeas, caramelos, caracoles y bastoncitos de colores.

Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Turrón Integral



Turrón Integral

Rendimiento 2.5 Kg de Turrón

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (Kg)
MASA:		
Premezcla Experta Integral	100%	2.00
Manteca Famosa	45%	0.90
Agua	10%	0.20
Linaza	5%	0.10
Ajonjolí	2.5%	0.05
Anís	0.5%	0.01
Sal	0.5%	0.01
MIEL DE FRUTAS		
Azúcar blanca granulada		2.00
Agua		0.75
Zumo de maracuyá		0.75
Canela		0.03
Piña		0.80
Naranja		0.40
Membrillo		0.30
Manzana		0.30
Limón		0.20
DECORACIÓN		
Kiwicha pop		0.10
Ajonjolí blanco		0.05
Linaza		0.03
Guindones		0.02





Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Bandejas



Olla



Cocina

Palitos de Turrón:



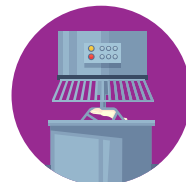
01.

Colocar en la amasadora la margarina y la manteca, mezclar en velocidad media. Luego añadir azúcar, sal y, finalmente, anís y ajonjolí previamente tostado y triturado; seguir mezclando.



02.

Incorporar la Premezcla Experta Integral, alternando con el agua.



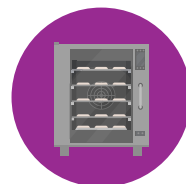
03.

Mezclar en velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.



04.

Dividir la masa en palitos de 60 gramos, estirarlos y colocar en la bandeja de forma vertical.



05.

Llevar al horno por 20 minutos a 150°C aproximadamente. Tiempo y temperatura referencial.



06.

Dejar enfriar.

Miel de Frutas:



01. En una olla colocar el agua y llevar a hervir con todas las frutas, zumo de maracuyá y canela.



02. Colar el zumo de frutas y llevar a fuego moderado agregando el azúcar.

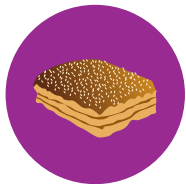


03. Dejar hervir hasta tomar punto bola blanda, observando el color y la textura.

Armado de Turrón:



01. En una bandeja colocar una capa de palitos, esparcir la miel y repetir el armado por 3 veces, emparejando la última capa de miel que será la presentación final.



02. Finalmente, decorar con kiwicha pop, ajonjolí blanco, linaza y guindones.

Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP