



## TURROMIEL

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Jarabe de frutas de alta viscosidad obtenido mediante procesos de concentración de zumos de frutas y especias. Ideal para ser usado como ingrediente para la fabricación de turrones, alfajores y baños de hojaldre.

### INGREDIENTES

Azúcar, concentrado de frutas (piña, naranja, limón, mandarina, membrillo, manzana, tamarindo), clavo de olor y canela.

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT03-008	5 kg	Balde	

## MÉTODO

### Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Turrón	10.000
Manteca	3.000
Margarina	2.000
<b>Peso total: 15.000</b>	

### Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua	1.700
<b>Peso total: 1.700</b>	

### Grupo 2

Ingrediente	KG
Miel	5.500
<b>Peso total: 5.500</b>	

## DESCRIPTION

Turrón 1. Mezclar los ingredientes del grupo 1 hasta que quede bien homogeneizada. 2. Adicionar el agua y continuar con el mezclado a velocidad 1, hasta obtener una masa suave, pastosa y homogénea. 3. Pesar, cortar, formar los palitos y colocar sobre una lata plana. 4. Hornear a 170°C o 180°C aproximadamente por 25 minutos, dejar enfriar. 5. Sobre las planchas horneadas adicionar la miel fundida y sobre esta otra plancha. 6. Decorar y cortar del tamaño deseado.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Mantener en lugar fresco, seco y ventilado, protegido de la luz solar y el calor. Apilar un máximo de 6 niveles de producto durante el almacenamiento.



### ALMACENAMIENTO

seco y ventilado



### VIDA ÚTIL

270 días



### TIPO

Líquido



### CATEGORÍA

Confitería, Premezcla para Postres