



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
NPT03-008

Tamaño
5 kg

Tipo
Balde

Paletización

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Premezcla Turrón	10.000
Manteca	3.000
Margarina	2.000
Peso total: 15.000	
Grupo 1a	
Ingrediente	KG
Agua	1.700
Peso total: 1.700	
Grupo 2	
Ingrediente	KG
Miel	5.500
Peso total: 5.500	

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