



TURRÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla para elaborar palitos de turrón tipo Doña Pepa; el cual es un postre típico del Perú, además de alfajores, rosquitas de manteca. Delicioso sabor, exquisita crocancia. Contiene granos enteros de anís. Menos mermas por palitos rotos.

INGREDIENTES

Harina de trigo fortificada [con hierro 55mg/kg, niacina 48mg/kg (vitamina B3), tiamina 5mg/kg (vitamina B1), riboflavina 4mg/kg (vitamina B2) y ácido fólico 1,2mg/kg], azúcar, sal, ajonjolí, anís, suero de leche, leudantes (SIN 500ii, SIN 450i, SIN 341i), colores artificiales (SIN 102, SIN 110), sabor artificial (etil vainillina), CONTIENE TARTRAZINA.

EMBALAJE

| Código | Tamaño | Tipo | Paletización |
|-----------|--------|-------|--------------|
| NPT10-052 | 10 kg | Bolsa | |

MÉTODO

| Grupo 1 | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Ingrediente | KG | % |
| Premezcla Turrón | 10.000 | 100.00 |
| Manteca | 3.000 | 30.00 |
| Margarina | 2.000 | 20.00 |
| Peso total: 15.000 | | |
| Grupo 1a | | |
| Ingrediente | KG | % |
| Agua | 1.700 | 17.00 |
| Peso total: 1.700 | | |
| Grupo 2 | | |
| Ingrediente | KG | % |
| Turrón Miel Bakels | 5.500 | 55.00 |
| Peso total: 5.500 | | |

DESCRIPTION

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 hasta que quede bien homogenizada. 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 la otra plancha. 6. Decorar y cortar del tamaño deseado. *Los tiempos y temperatura pueden variar dependiendo de los equipos y/o tamaño del molde.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.
- Falta de cocción en la preparación según receta.

OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- No consumir sin reconstituir. El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

270 días



TIPO

Polvo, Polvo con semillas de ajonjolí y anís



ALÉRGENOS

Contiene:, Gluten, Leche, Ajonjolí, Este producto es elaborado en equipos donde se procesa productos y sus derivados que contienen y pueden contener:, Gluten, huevo, maní, soya, leche, nueces de árboles, sulfito, ajonjolí y lupino (altramuces).



CATEGORÍA

Confitería, Premezcla para Postres, Premezcla Pastelera