

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | Procedimiento Turrón |
| Azúcar | 377 | g | * Batir **Ovablanca** con 30 g de agua por espacio de 10 minutos. * Tostar los frutos secos * Cocinar el azucar, glucosa y agua a 140 grados * Aparte cocinar la miel a 130 grados (comenzar la cocción cuando el azucar este a 125 grados ya que se cocina más rápido) * Agregar primero la miel y luego el almíbar en forma de hilo. * A mitad del batido cambiar el batidor por lira ir dándole calor con pistola de calor. * Agregar la fruta seca tibia. * Extender entre dos láminas de silicona a un espesor de 1 cm. * Dejar enfriar y porcionar. |
| Agua | 100 | g |
| Glucosa | 90 | g |
| Miel | 250 | g |
| **Ovablanca** | 70 | g |
| Agua | 30 | g |
| Almendras y Pistachos | 450 | g |
| Láminas de Ostia | 2 | U |
|  |  |  |

Tips: Para hacer la versión de turrón de chocolate incorporar 200 g de Carat Coverlux Semiamargo fundido, antes de sumar la fruta seca, obteniéndose 5 un de 315 g c/u.

#### Rendimiento

5 piezas de 275 g aprox.