



P R E M E Z C L A

PALITOS DE TURRÓN



DESCRIPCIÓN

Inspirados en el clásico sabor del turrón de Doña Pepa, compartimos contigo el sabor tradicional con nuestra Premezcla Inventis de Palitos de Turrón.



ATRIBUTOS

- Receta Tradicional
- Mejor consistencia y fácil de cortar
- Textura, suavidad y excelente rendimiento
- Contiene semillas de anís seleccionadas
- De rápida elaboración



COMPOSICIÓN

Harina de trigo fortificada (Hierro, Niacina, vitamina B1, vitamina B2, Ácido Fólico), azúcar, anís, ajonjolí, emulsionante (SIN 471), colorante amarillo (SIN 102).



VIDA ÚTIL



180 días

ALMACENAMIENTO



Se recomienda almacenar en un **lugar fresco y seco**

PRESENTACIÓN



Bolsa de 10 kg.



P R E M E Z C L A

PALITOS DE TURRÓN


INGREDIENTES


Premezcla Inventis Palitos De Turrón	10.000 kg	100 %
Levadura Instantánea SAF INSTANT	0.040 kg	0.4 %
Manteca vegetal	3.000 kg	30 %
Margarina	2.000 kg	20 %
Agua Aprox.	1.500 l	15 %





ATRÉVETE
CREA
SORPRENDE


PREPARACIÓN

- 

Colocar en la amasadora los ingredientes secos: **PREMEZCLA INVENTIS PALITOS DE TURRÓN**, la **LEVADURA SAF INSTANT**, manteca y margarina.
- 

Mezclar por 1 minuto en velocidad baja.
- 

Adicionar el agua en velocidad baja durante aprox. **4 minutos**.
- 

Cortar y formar los palitos.
- 

Hornear a 180°C por aprox. **30 minutos**.