

Curso: Cocina y Repostería
Grado: 3ro
Sección: A, B, C,
Catedrática: Victoria de los Angeles Pérez Lux.

TURRONES PARA DECORAR

Dónde se inventó el turrón?

Los árabes trajeron este postre a las costas del Mediterráneo, en particular a España y a Italia. La versión española del turrón nace en la provincia de Alicante alrededor del siglo XV, en época de Carlos V era un dulce famoso.

Quién creó el primer turrón?

En la tradición cremonesa en Italia, el primer turrón se sirvió el 25 de octubre de 1441 en el banquete para la boda, celebrada en Cremona, entre Francesco Sforza y Bianca María Visconti.

¿Qué es la parte blanca del turrón?

☞ El turrón de Alicante o turrón duro, es un dulce compuesto principalmente por almendra tostada, azúcar, miel, y clara de huevo. La clara de huevo es lo que le da la textura dura y le da el color blanco.

Qué es un turrón de azúcar?

El turrón es una masa dulce obtenida por la cocción de miel (o azúcares) a la que se incorporan almendras peladas y tostadas. A dicha masa se le puede añadir, o no, clara de huevo para que emulsione. Dicha pasta es posteriormente amasada y tradicionalmente se le da forma final de tableta rectangular o torta.

Qué es a punto de turrón?

Es el nombre de la textura que adquiere la clara de huevo crudo cuando se bate con globo batidos, separada de la yema. ... Si te da miedo voltear el tazón -nadie quiere un desastre en la cocina- puedes saber que tienes las claras a punto de turrón perfectas cuando al levantar el globo se formen picos muy firmes.

¿Cuánto tiempo duran los turrones caseros?

¿Cuánto dura el turrón y cómo hay que conservarlo? La vida útil del turrón depende mucho de la variedad, pero ronda los 15-18 meses tras su fabricación. El turrón de Jijona dura más que el turrón de Alicante, porque el aceite de la almendra favorece la conservación.

Cuánto azúcar tiene el turrón?

Para que el turrón o cualquier alimento procesado realmente fuese "sin azúcar", debería contener menos de 0.5 g de azúcares libres por cada 100 g de producto

¿Cómo hacer para que no se corte el huevo?

El huevo debe de estar a temperatura ambiente. Añade unas gotas de limón para evitar que se corte. AGREGA una a una las yemas y una pizca de fécula de maíz para obtener una mezcla resistente y continúa batiendo. PASA el alimento a capear por harina y retira el exceso.

Cómo se baten las claras a punto de turrón?

–Pico Duro o Punto de Turrón: Batir las claras hasta lograr la rigidez, hasta que esponjen bien y empiecen a secarse. Los picos se mantienen erguidos y sus puntas sin doblarse. Este punto es el indicado para agregar a batidos de tortas. El punto de turrón es aún más duro que el de nieve.

¿Cómo levantar el huevo con licuadora?

Pasos a seguir

1. Coloca las claras en un recipiente amplio y liso, de vidrio o cerámica, para que las varillas o espas giren rápido y sin rayar la superficie.
2. Enciende la batidora a baja velocidad y comienza a moverla de manera circular, de arriba a abajo, no horizontalmente, para que les entre aire. ...
3. Aumenta la velocidad.

Tarea:

- 1- Realice en su cuaderno

Una prueba TRÍPTICA

Consiste en leer el tema y realizar un cuadro de 3 columnas en su cuaderno con:

- ☐ Una pequeña introducción del tema leído
- ☐ Desarrollo del tema con sus propias palabras (de manera breve)
- ☐ Conclusión del tema

INTRIDUCCION	DESARROLLO DEL TEMA	CONCLUSION

