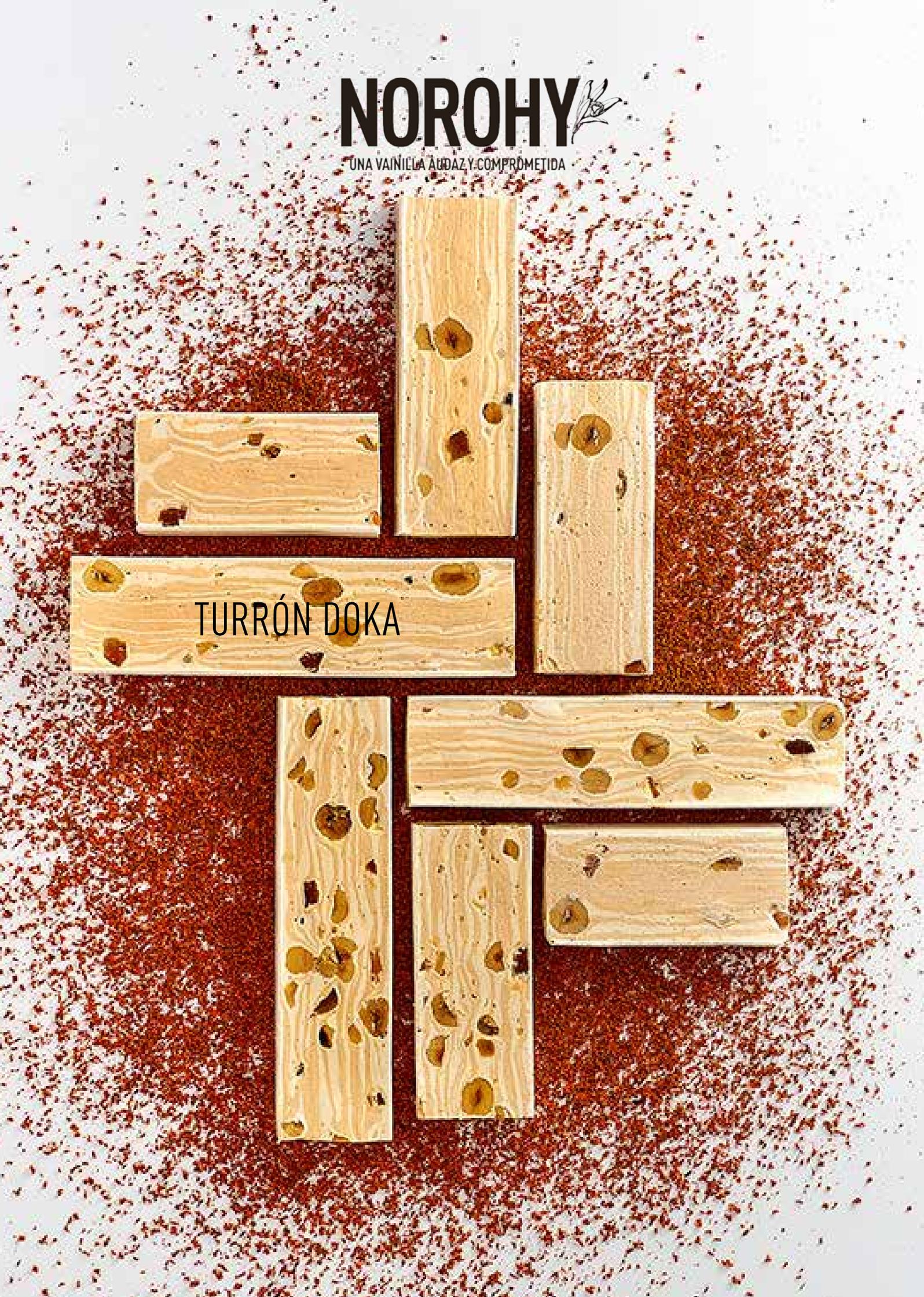


NOROHY

UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA

TURRÓN DOKA



PARA 2526 G DE TURRÓN DOKA

TURRÓN MARMOLADO AHUMADO

Agua mineral	185 g
Azúcar	545?g
Glucosa DE35/40	110 g
Miel	270 g
Claros	120 g
Claros de huevo secas Albuwhip SOSA	5 g
Azúcar	50 g
Avellanas del Piemonte IGP tostadas PARIANI.....	160 g
Cascara de naranja confitadas	80 g
Manteca de cacao	95 g
TADOKA Ahumado NOROHY.....	6 g

Llevar a ebullición el agua y el azúcar y **añadir** la glucosa. Cuando el sirope esté a 120°C **empezar** a calentar la miel a 122°C.

Paralelamente, **montar** las claras con las claras deshidratadas y el azúcar.

Cuando el sirope esté a 140°C, **verter** la miel sobre las claras. **Añadir** el azúcar cocido cuando alcance 174°C.

Retirar las varillas para poner la hoja.

Desecar el turrón unos minutos con un soplete térmico.

A 50 °C, **añadir** la manteca de cacao fundida.

Poner la masa sobre un tapete de silicona y **dividirla** en dos tercios y un tercio.

Incorporar los frutos secos calientes a mano en los dos tercios.

Incorporar el TADOKA ahumado en el tercio restante.

Poner las dos masas, una sobre la otra, después **realizar** dos vueltas simples.

Realizar el turrón marmolado.

Poner el turrón aún tibio en un marco de 16x16cm después **poner** una hoja de oblea sobre la superficie. **Apretar** con una espátula con codo para pegar bien la hoja. **Voltear** el marco y renovar la operación.

Dejar cristalizar una noche, después **cortar** a la medida deseada con un cuchillo de sierra.

