

TURBINAS DE PRALINES

TP 300 400

Para la preparación de almendras,
avellanas, cacahuetes...
Caramelizado o con chocolate

Disponible en 3 modelos:

- **TP 300** - capacidad 8 kg
- **TP 400** - capacidad 20 kg
- **TP 450** - capacidad 20 kg + ventilación



Turbina TP450 con ventilación



AVELLANAS



ALMENDRAS



MARAÑÓN



Y MUCHOS OTROS PRODUCTOS Y RECETAS

CARAMELIZACIÓN

Introducir en el depósito (8 kg):

- 3 kilos de sucre
- 5 kg de almendras o avellanas o cacahuetes

Mantener la turbina parada hasta que el azúcar se derrita.

Enciende el motor hasta que todo esté bien mezclado.

Pare el motor e incline el tanque hacia adelante para vaciar el producto sobre una mesa de mármol.

Extender rápidamente el producto con una espátula y cortar en trozos.



LIJADO CON AZÚCAR

Introducir en el depósito (8 kg):

- 3 kilos de sucre
- 1 litro de agua
- 4 kg de almendras o avellanas o cacahuetes

Arranque la turbina y encienda el quemador.

Dejar que se evapore toda el agua, el producto pasará a la fase de lijado y luego al praliné.

De vez en cuando, separar las almendras que podrían pegarse.



BAÑADO CON CHOCOLATE

Introducir en el depósito (8 kg):

- 1,5 kilos de azúcar
- 2,5 kg de almendras o avellanas crudas (con piel) 25 g de mantequilla
- 1 kg de chocolate
- 75 g de manteca de cacao derretida

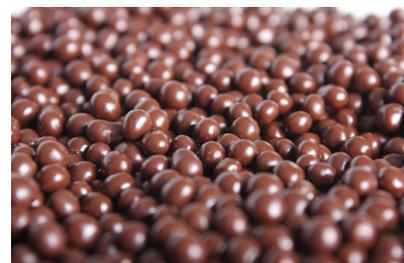
Coloca las almendras o avellanas crudas en la turbina.

En una cacerola de cobre cocer el azúcar con agua a 117°C.

Vierta el azúcar cocido sobre las almendras o avellanas, dejando girar la turbina para obtener un efecto lijado, encienda el fuego, déjelo funcionar hasta que el azúcar se dore y las almendras estén bien tostadas, agregue la mantequilla.

Dejamos enfriar las almendras y la turbina.

Girar la turbina, luego añadir poco a poco la mezcla de praliné y chocolate y luego añadir la manteca de cacao.



DATOS TÉCNICOS

Modelo	Capacidad	Tensión	Potencia	Gas	Dimensiones	Diámetro	Peso	Equipo
TP 300	8 kg	230 V mono	300 W	Butano / propano	62x50x66cm	42cm	35 kg	
TP 400	20 kg	230 V mono	400 W	Butano / propano	77x55x115cm	52cm	58 kg	
TP 450	20 kg	230 V mono	400 W	Butano / propano	77x55x115cm	52cm	60 kg	Ventilación