DESDE 50 AÑOS, HECHO EN FRANCIA

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

DESDE 50 AÑOS, HECHO EN FRANCIA

TP 300 400 TURBINAS DE PRALINES

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

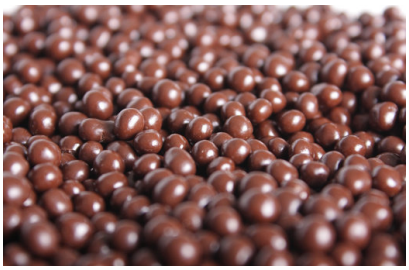


Introducir en el depósito (8 kg):

- 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**