



# TURRÓN ARTESANO PARA COCINAR

*Directo de la fábrica a tu casa.  
Fabian López Olmos*

**TURRONESYDULCES.COM**  
turrónes artesanos · tradición jjonenca



ARTESANIA  
  
COMUNITAT  
VALENCIANA



  
ENVÍOS  
INTERNACIONALES

**El turrón es un producto esencialmente navideño y, por los ingredientes que lo componen, es normal pensar en postres y recetas dulces. La miel, el azúcar, el huevo y la almendra marcona encuentran fácilmente su sitio en helados, bizcochos, mousses y pasteles.**

Sin embargo, sería tremendamente injusto relegar componentes de tan alta calidad a sólo unos meses al año y a sólo el final de las comidas. Los cocineros más imaginativos llevan tiempo combinando los turrónes de Jijona y Alicante con diferentes productos para dar lugar a platos deliciosos y, sobre todo, capaces de sorprender al gourmet más exigente.

Carnes y pescados funcionan especialmente bien con salsas que recogen lo mejor de las fórmulas de los maestros turróneros que llevan cuidando de su elaboración desde el tiempo de los árabes. El vinagre, el aceite y el vino de Pedro Ximénez son aliados perfectos a la hora de elaborar aliños y vinagretas que pongan en la ensalada su característico toque agridulce.

Y por supuesto los postres. La receta del turrón reúne cuatro ingredientes básicos de la repostería y les añade una textura única. Cuando se combina con otras preparaciones como galletas, tartas, flanes, milhojas y bavaresas el sabor y las sensaciones se multiplican hasta hacer de ellas platos espectaculares.

## ÍNDICE

- 1.....Presentación
- 2.....Receta/Crema, untable y aliño
- 3.....Receta/Turrón a la piedra
- 4.....Recetas
- 5.....Recetas
- 6.....Recetas
- 7.....Recetas
- 8.....Turrón para hostelería
- 9.....Bloques
- 10.....Líquido, crema, untable y aliño
- 11.....Porciones y despedida
- 12.....Hoja de pedido





## Medallones de solomillo con puré de turrón

### OPINIÓN DEL CHEF

*Es un plato muy cómodo de preparar ya que la salsa se puede realizar en cualquier momento y la carne se prepara en cuestión de minutos en una plancha.*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 5-10 minutos

### INGREDIENTES

300 gramos de crema de turrón - 2 cucharaditas de mantequilla -  
100 cl de Brandy - 2 solomillos de cerdo

### PREPARACIÓN

1. Mezclamos la crema de turrón con la mantequilla y el brandy. Calentamos en un recipiente todos los ingredientes hasta que consigamos que se fundan y comiencen a hervir. Sin dejar de remover, incorporamos un poco de agua para que pueda cocer unos 7 minutos al fuego lento, de tal manera que pueda quedar una salsa cremosa.
2. El solomillo de cerdo lo cortamos en medallones. Incorporamos sal y pimienta a los medallones. Posteriormente, se asan los medallones en la plancha. Una vez listos los medallones de solomillo, emplatamos con el puré de turrón por encima de la carne.

**Crema para untar de turrón artesano. Se puede cocinar con carnes, cocidos o caldos.**

Está preparada para untar en pan o tostadas, como si fuera una mermelada o paté y para cocinar, por ejemplo, el magret de pato, con carne, pescados, o postres.



## CREMA DE TURRÓN

**Turrón de Jijona artesano de calidad suprema en un nuevo envase antigoteo.**

Todo el sabor de la tradición jijonense listo para usar en gran variedad de recetas: postres, salsas para carnes y pescados o aliños de ensalada.



## ALIÑO DE TURRÓN

**Lleva tus ensaladas a un nuevo nivel creativo con este aliño a base de turrón.**

Producto elaborado por maceración de diferentes tipos de vinagre y turrón, coco y vino Pedro Ximenez.





## Crepe de turrón

### OPINIÓN DEL CHEF

*Una combinación espléndida para un desayuno, merienda o postre especial. Disfrútelos recién hechos, notará la diferencia.*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 5-10 minutos

### INGREDIENTES

1 litro de leche (semi/entera), 500gr de harina, 2 huevos, 40 gr de mantequilla (opcional), 120gr azúcar, 1 pizca de sal, turrón a la piedra, turrón de cocina o crema de turrón al gusto.

### PREPARACIÓN

1. En un cuenco ponemos los huevos, la harina, la leche y el azúcar, batimos todo con la batidora.
2. Derretimos la mantequilla en el micro y cuando esté derretida la añadimos a la mezcla sin dejar de batir.
3. Trituramos hasta tener una papilla lisa, entonces la dejamos reposar un mínimo de 30 minutos.
4. Pasados los 30 minutos ya podemos hacer las crepes para ello ponemos una sartén antiadherente y la untamos con mantequilla, removemos la masa y vertemos en la sartén con un cazo, dejamos cuajar por un lado y damos la vuelta hasta que se haga por el otro.
5. En ese momento ponemos 5 o 6 cucharadas de turrón a la piedra o 5 o 6 chorros de turrón de cocina encima dejando que este se derrita, lo plegamos sobre si mismo y ya podemos disfrutar de él.

**El turrón a la piedra es el maridaje perfecto para los crepes de turrón, no es casualidad que sea el preferido de los jjonencos.**

El más natural: no lleva ni conservantes ni colorantes. Sólo es almendra molida y tostada, raspadura de limón, azúcar y canela. Su peculiar textura viene del molino de mármol con el que se tritura la mezcla de forma artesanal.

Es uno de nuestros mejores turrones y, en combinación con la masa de crepe recién hecha, es todo un deleite para los sentidos. Ambos elementos se funden en sinfonía para transportarte, en cualquier época del año, a Jijona, la capital del turrón, que en las fiestas navideñas rezuma artesanía y tradición turrонера.



**Tenemos a su disposición multitud de formatos para diferentes necesidades y gustos.**

Lo más básico es nuestro sencillo blister transparente de 300 gramos, lo bueno es que casi podemos tocar y sentir su textura a través de este packaging, su versión lujosa sería en caja de madera personalizable.

Las tortas de 500 gramos son muy demandadas pues es un formato cómodo y muy práctico para compartir.

Si bien estos tres formatos solo cambia el exterior, disponemos también de una versión ecológica certificada por **el comité ecológico de la Generalitat Valenciana**, con todos sus ingredientes provenientes de agricultura ecológica. Esta variedad puede ser consumida por **veganos** porque se fabrica de manera totalmente aislada sin ningún ingrediente de origen animal..





## Ensalada con aliño de turrón Pedro Ximenez

### OPINIÓN DEL CHEF

*Dale a tu ensalada un toque fresco e innovador. Un sabor novedoso que genera contrastes y no dejará indiferente a nadie. Muy recomendado para salir de la monotonía y los aliños clásicos.*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 5-10 minutos

### INGREDIENTES

*La cantidad variará según sea la comida a realizar, si es como acompañamiento, plato principal, etc.*

*Lechuga, cebolla de Figueras o cualquier variedad que tengáis, de Fuentes también queda bien, huevo cocido, pimientos piquillo y aliño de turrón al Pedro Ximenez*

### PREPARACIÓN

1. Limpiar la lechuga, escurrirla y cortar en trozos. Ponerla en un bol.
2. Pelar la cebolla y cortarla en juliana, añadirla al bol de la lechuga.
3. Cortar el huevo duro en rodajas y los pimientos del piquillo en tiras estrechas de un centímetro y añadirlo al bol.
4. Un buen chorro de aliño, sed generosos porque no os arrepentiréis.
5. Mezclad y servid.



## Terrina de pavo con salsa de turrón

### OPINIÓN DEL CHEF

*Esta terrina es muy fácil de elaborar y es una buena idea para preparar la carne de manera fresca y novedosa. La salsa de turrón aporta matices dulces y salados para un primer plato excepcional.*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 15-20 minutos

### INGREDIENTES

*200g de carne pechuga de pavo picada, ½ cebolla, 1 ajo, 3 cucharadas de nata, 1 huevo, ½ manzana verde, aceite de oliva virgen extra, ciruelas pasas sin hueso al gusto, 1 chorro generoso de cognac, 1 chorro de Pedro Ximénez, 50g de crema de turrón de cocina o de turrón líquido, hojas de tomillo fresco al gusto*

### PREPARACIÓN

1. Poner el horno a 200°C
1. Cortar la cebolla en juliana, picar el ajo en brunoise y la manzana en dados.
2. Sofreír los tres ingredientes en el aceite de oliva hasta que la cebolla esté transparente.
3. En bol, ponemos el sofrito, la carne picada y el huevo.
4. Mezclamos con una cuchara de madera, ponemos el tomillo y salpimentamos al gusto.
5. En una bandeja alta y estrecha que se pueda meter al horno, ponemos la mitad de la mezcla. Extendemos las ciruelas pasas y cubrimos con la otra mitad.
6. Bajar la temperatura del horno a 180° y poner la terrina dentro durante 40 minutos.
7. Mientras, preparamos la salsa mezclando la crema de turrón o el turrón líquido con la nata y otro chorro de vino de Pedro Ximénez
8. Desmoldamos la terrina y servimos con la salsa por encima o en un bol aparte.



## Entrecot al turrón de Jijona

### OPINIÓN DEL CHEF

Te sorprenderá la mezcla de sabores de la carne con el dulzor del turrón. Perfecto para sorprender a los comensales más carnívoros.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 15-20 minutos

### INGREDIENTES

Entrecot. Según personas - 30/40 gr. de turrón de Jijona (líquido o en tableta) - Mantequilla. Según personas - 1/4 litro de nata - 2 tapones de vino Fondillón - 1 cucharada de espesante (maicena o similar)

### PREPARACIÓN

1. Añadir en un bol 1/4 de litro de nata, 3 cucharadas soperas de turrón de Jijona líquido o aproximadamente 30/40 gramos de turrón en tableta y 2 tapones de vino de Fondillón. Remover.
2. Asar el entrecot en una sarten restregando un poco de mantequilla. Retirar el entrecot, trocearlo y guardar en un plato aparte.
3. Volcar en la sarten el bol con los ingredientes bien removidos.
4. Verter el entrecot en la sarten y servirlo en una cazuela.



## Bavarois de turrón de Jijona

### OPINIÓN DEL CHEF

Un postre tradicional que no puede faltar en ninguna fiesta. El sabor dulce del turrón luce en todo su esplendor en este poste.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 15-20 minutos

### INGREDIENTES

300 gr. de tableta de turrón de Jijona - 300 gr. de tableta de chocolate - 300 gr. de nata montada - 6 cucharadas de azúcar - 6 hojas de gelatina - 3 huevos - 3 yemas - 3 cucharadas de azúcar para caramelizarse

### PREPARACIÓN

1. Partir el turrón de jiona en trozos y pasar por la batidora con tres cucharadas de azúcar y tres yemas hasta obtener un puré fino.
2. Pasar 3 hojas de gelatina por agua fría y disolver en un poco de agua caliente, colar y agregar al puré removiendo rápidamente.
3. Añadir la mitad de la nata y verter en un molde previamente caramelizado y dejar en el refrigerador hasta que cuaje.
4. Fundir el chocolate troceado al baño maría, con dos o tres cucharadas de agua y añadir tres hojas de gelatina como se ha indicado anteriormente y retirar del fuego.
5. Batir 3 yemas de huevo con el resto de azúcar hasta que estén cremosas y agregar el chocolate removiendo continuamente y cuando este esté casi frío añadir la nata restante.
6. Incorporar las claras montadas a punto de nieve y verter la preparación de turrón y refrigerar hasta que cuaje.



## Lubina a la salsa del turrón de Jijona

### OPINIÓN DEL CHEF

Te sorprenderá la mezcla del sabero suave de la lubina con el dulzor de la salsa del turrón. Recomendado para los amantes del pescado.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 15-20 minutos

### INGREDIENTES

Lubina. Según personas - 30/40 gr. de turrón de Jijona (líquido o en tableta) - Mantequilla. Según personas - 1/4 litro de nata - 2 tapones de vino Fondillón - 1 cucharada de espesante (maicena o similar)

### PREPARACIÓN

1. Añadir en un bol 1/4 de litro de nata, 3 cucharadas soperas de turrón de Jijona líquido o aproximadamente 30/40 gramos de turrón en tableta y 2 tapones de vino de Fondillón. Remover.
2. Asar la lubina en una sartén restregando un poco de mantequilla. Retirar la lubina y guardar en un plato aparte.
3. Volcar en la sartén el bol con los ingredientes bien removidos.
4. Verter la salsa por encima de la lubina.



## Batido de turrón de Jijona

### OPINIÓN DEL CHEF

El batido es el clásico del verano, aunque puede tomarse en cualquier época del año. Este batido te sorprenderá por su sabor y dulzor intenso. Recomendado para los más dulzones.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 5-10 minutos

### INGREDIENTES

200gr. de turrón de Jijona - Helado de vainilla - Chocolate caramelizado - Frutas del bosque - Galleta - Canela

### PREPARACIÓN

1. Rallar los 200gr. de turrón de Jijona
2. Introducir una bola de helado de vainilla en la galleta en forma de tarrina.
3. Añadir la ralladura del turrón de Jijona por toda la galleta y por encima de la bola de helado.
4. Añadir un poco de chocolate caramelizado por encima de la bola de helado.
5. Acompañar el plato con un puñado de frutas del bosque y espolvorear un poco de canela.



## Flan de turrón de Jijona

### OPINIÓN DEL CHEF

*El flan es el postre rey pero un flan con sabor a turrón no te dejará indiferente. Dulce y sabroso, combinación perfecta para un postre perfecto. Recomendado para todos los comensales.*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 50-60 minutos

### INGREDIENTES

300 gr. crema de turrón de Jijona unttable, 1 bote pequeño de leche condensada, 1 bote pequeño de leche entera, 5 huevos.

### PREPARACIÓN

1. Volcar todos los productos en una batidora y batirlos muy bien.
2. Caramelizar los models para flan y añadir la mezcla obtenida.
3. Cocer al baño maria en el horno a fuego medio durante aproximadamente 45 minutos.
4. Dejar enfriar a temperatura natural.
5. Servir en un plato con un poco de caramelo.
7. Puedes optar por adornar con galleta u otra pieza al gusto.



## Helado de turrón de Jijona

### OPINIÓN DEL CHEF

*Receta clásica de helado de turrón de Jijona que te hará disfrutar de uno de los mejores helados del mundo. Recomendado para los amantes del dulce.*

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** Entre 15-20 minutos

### INGREDIENTES

300 gramos de turrón unttable, 1 litro de leche, 200 gramos de azúcar y 20 gramos de espesante

### PREPARACIÓN

1. Mezclar el azúcar y la leche junto con el turrón desmenuzado. Reservar un poco de leche. Llevarlo a ebullición.
2. Diluir el espesante y mezclarlo con la leche reservada. Añadir la mezcla y retirar del fuego hasta que vuelva a hervir de nuevo.
3. Enfriar.





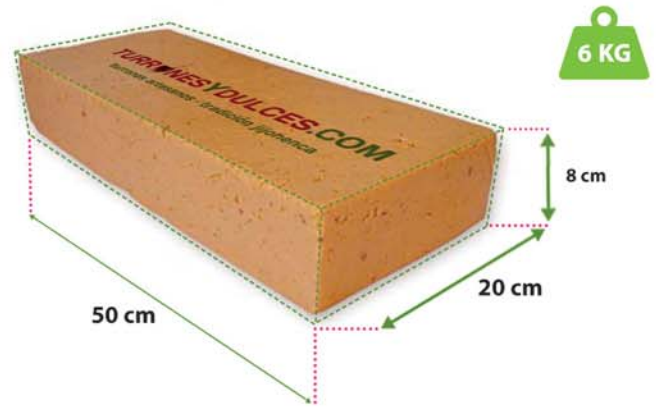
# TURRÓN ARTESANO HOSTELERÍA



# BLOQUES

**Adecuado para hostelería, pastelerías y comercios que quieran ofrecer algo distinto al consumidor, ya que se puede cortar y servir al peso.**

Es ideal para servir al corte o a granel. Totalmente artesano, envasado al vacío para su mejor conservación. No hace falta meterlo en nevera, aunque una vez abierto se aconseja mantenerlo en un espacio fresco. Se utiliza para hacer flan de turrón, tartas, helado, etc.



## Turrón Jijona Granulado o Refinado

TAMBIÉN disponible

Ecológico  
Sin azúcar

6 KG



Se elabora con miel, azúcar, almendra y clara de huevo. Tradicionalmente conocido como turrón blando. Turrón de calidad suprema certificada por la Denominación de Origen del Turrón de Jijona. Su textura homogénea se logra gracias a que la mezclas se cuece y se muele en boixets.

## Turrón de Alicante Artesano

TAMBIÉN disponible

Ecológico  
Sin azúcar

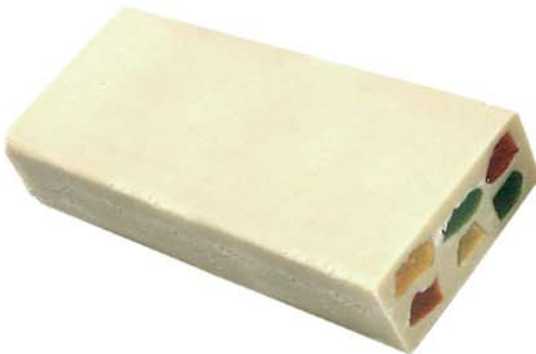
6 KG



Se elabora con miel, azúcar, almendra y clara de huevo. Tradicionalmente conocido como turrón duro. Turrón de calidad suprema certificada por la Denominación de Origen del Turrón de Jijona. Lleva las almendras enteras y la mezcla no se muele, lo que le da su característica imagen y textura.

## Turrón de fruta

6 KG



Se elabora con mazapán procedente de almendra marcona y fruta confitada como pera, calabaza o manzanas. Turrón de calidad suprema mejorada certificada por la Denominación de Origen del Turrón de Jijona.

## Turrón de Chocolate con Almendras

TAMBIÉN disponible

Ecológico   
Sin azúcar

6 KG



Se elabora con chocolate puro o chocolate con leche y almendras enteras. El resultado es un bloque duro y consistente como el Turrón de Alicante. Turrón de calidad suprema certificada por la Denominación de Origen del Turrón de Jijona.



+34 96 565 86 43  
+34 617 21 96 46



[www.turronesydulces.com](http://www.turronesydulces.com)  
[pedidos@turronesydulces.com](mailto:pedidos@turronesydulces.com)



[facebook.com/turronesydulces](https://facebook.com/turronesydulces)



[twitter.com/turronesydulces](https://twitter.com/turronesydulces)



WhatsApp 617 21 96 46



5 kg(\*)

500g

(\*) También disponible en formato de 10 y 22 kg

### Turrón líquido para cocinar, hostelería o heladeros

El turrón se está desestacionalizando gracias a turrones como este, preparados para elaborar helado artesano, postres y también otro tipo de sabores más típicos de todo el año. La alta cocina y los restaurantes gourmets están utilizando estos sabores para innovar en la cocina. Además, el que se puede comprar aquí tiene Denominación de Origen, es decir, es turrón de Jijona, blando.

Es el que se usa en hostelería, en bares, restaurantes, hoteles, etc. Antiguamente, este tipo de clientes pedían turrón en bloque, pero se han acostumbrado mejor a este formato menos sólido. Es más cómodo y el proceso de licuado ya lo hacemos nosotros.

### Crema para untar de turrón artesano. Se puede cocinar con carnes, cocidos o caldos.

Está preparada para untar en pan o tostadas, como si fuera una mermelada o paté y para cocinar, por ejemplo, el magret de pato, con carne, pescados, o postres.



### CREMA DE TURRÓN

#### Turrón de Jijona artesano de calidad suprema en un nuevo envase antigoteo.

Todo el sabor de la tradición jijonenca listo para usar en gran variedad de recetas: postres, salsas para carnes y pescados o aliños de ensalada.



### ALIÑO DE TURRÓN

#### Lleva tus ensaladas a un nuevo nivel creativo con este aliño a base de turrón.

Producto elaborado por maceración de diferentes tipos de vinagre y turrón, coco y vino Pedro Ximenez.



#### Turrón de Jijona refinado

Un producto tradicional en formato líquido totalmente refinado con una textura suave y sin grumos.



#### Turrón de Jijona granulado

Turrón artesano líquido de calidad suprema con una textura más densa que recuerda más al producto original sin licuar.



#### Turrón de Jijona picado

Turrón de Jijona artesano licuado en el que se podrán distinguir las diferentes texturas de almendra marcona y miel.

APTO PARA **CELÍACOS**  
INTOLERANTES A LA **LACTOSA**  
También disponible sin azúcar



**Porciones de turrón envueltas individualmente en formato de 50 gramos. Se pueden adquirir sueltas o a granel.**

Este producto está indicado para ser consumido de una sola vez en meriendas o desayunos de los niños, en el gimnasio, para llevar en el bolso y picar entre horas, para deportistas, hostelería, etc.

Un producto tradicional, pero en un novedoso formato que se adapta mejor a los tiempos en los que vivimos, y que se puede consumir durante todo el año.

**El turrón se desestacionaliza, se empieza a convertir en un ingrediente más de la cocina más novedosa. Ya no es un postre navideño, sino que ahora se combina y marina con tapas, montaditos, carne, pescado, etc.**

Así queda demostrado tras el primer premio otorgado en el concurso de Tapeando por Alicante, con el canapé de Jijona, escogido entre 80 tapas distintas. Está hecho con el siguiente turrón líquido que vendemos en nuestra tienda online.

Ya hemos hablado de que en Jijona se celebra la ruta de la tapa con turrón. Durante el mes de mayo, todos los bares y restaurantes de este pequeño pueblo de Alicante preparan sus platos típicos hechos con turrón. Tenemos desde canelones, pizzas, montaditos de solomillo, anchoas, berenjenas, hasta pinchos y arroces. En la capital, también se ha celebrado "Tapeando por Alicante", con gran éxito en la primera edición.

**TURRÓN DE ALICANTE ARTESANO**

Auténtico turrón de Alicante, hecho artesanalmente con los mejores ingredientes, almendra marcona y las mejores mieles naturales.



**TURRÓN DE JIJONA ARTESANO**

Un producto tradicional, pero en un novedoso formato que se adapta mejor a los tiempos en los que vivimos, y que se puede consumir durante todo el año.



TENEMOS **TAMBIÉN**

**Ecológicos**

**Sin azúcar**

<http://www.turronesydulces.com/turrónes-de-jijona/ecologicos>

<http://www.turronesydulces.com/turrónes-sin-azucar>

