



Universidad Del Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Andrea Del

Rosario Henning Fonseca

Alumno: Luis Antonio Solís

Pérez

Materia: Repostería Gourmet

Avanzada

Tema: Investigar Que Es

Nougant

Grado: 4to Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha: 20/10/2020

Que es el nougant:

Turrón

El turrón es una familia de confiterías elaboradas con azúcar y / o miel, nueces tostadas, claras de huevo azotadas y, a veces, frutas troceadas. La consistencia del turrón puede variar de suave y duro a duro y crujiente, y se utiliza en una variedad de barras de caramelo y chocolates. La palabra turrón proviene de pan nogat occitano, del latín nux gatum «pastel de nueces». Hay tres tipos básicos de turrón. El primero, y más común, es el turrón blanco, hecho con claras de huevo batido y miel; Apareció en Cremona, Italia a principios del siglo XV y en Montélimar, Francia, en el siglo XVIII. El segundo es el turrón marrón que se hace sin las claras de huevo y tiene una textura más firme, a menudo crujiente. El tercero es el turrón vienés o alemán que es esencialmente un chocolate y nuez praline.