

Turrón de Jijona maison

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 26 min
Temps de froid : 24h00

INGRÉDIENTS

Pour la confection du turrón

- 150 g d'amandes émondées et torréfiées
- 25 g de noisettes grillées
- 25 g de cacahuètes ou pignons grillés
- 30 g de blanc d'œuf
- 1 pincée(s) de sel fin
- 100 g de miel d'oranger (de préférence ou acacia)
- 80 g de sucre
- 20 g de sirop de glucose déshydraté
- 1 pincée(s) de cannelle en poudre

PRÉPARATION

POUR LA CONFECTION DU TURRÓN

Torréfier les amandes, les noisettes et les cacahuètes (ou pignons) au four à 150 °C pendant 20 minutes ou à la poêle.

Dans le bol, hacher les amandes, les noisettes et les cacahuètes ou pignons tièdes par **3 tours – fonction turbo**. (Faire redescendre la masse avec la spatule).

Réserver dans le pichet verseur.

Nettoyer et essuyer le bol correctement.

Placer le fouet sur les lames.

Battre le blanc d'œuf en neige et la pincée de sel fin **2 minutes – vitesse 5**.

Réserver dans un récipient.

Dans le bol propre, chauffer le miel, le sucre et le sirop **3 minutes – 60°C – vitesse 3**. (sans verre doseur). Ajouter la cannelle en poudre et cuire **3 minutes – 60°C – vitesse 3**. (sans verre doseur).

Phase de refroidissement : **4 minutes – vitesse 3**. (sans verre doseur).

Ajouter la moitié du blanc d'œuf battu en neige.

Mélanger **20 secondes – vitesse 2**. (sans verre doseur).

Ajouter le reste du blanc d'œuf battu en neige.

Mélanger à nouveau **20 secondes – vitesse 3**. (sans verre doseur).

Démarrer l'étape **1 minute 30 - vitesse 3** et verser les poudres en pluie.

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Turrón de Jijona maison

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 26 min
Temps de froid : 24h00

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🛒	🌀	TURBO/PETRIN
🔪	Amandes, noisettes, cacahuètes	3T			TURBO
🏠 🏠	Blanc d'œuf, pincée de sel	2 min		5	
🏠	Miel, sucre, glucose	3 min	60°C	3	
🏠	Cannelle	3 min	60°C	3	
🏠	Phase de refroidissement	4 min		3	
🏠	Moitié du blanc battu	20 sec		2	
🏠	Autre moitié blanc battu	20 sec		3	
🏠	Poudres	1min30		3	

Pour le moulage

- 1 feuille d'azyme

POUR LE MOULAGE

Placer une demi-feuille d'azyme sur le petit Flexipan plat.

Placer le plus petit cadre inox. Verser le turrón ne pas tarder car ça durcit assez vite.

Lisser la surface à la spatule mélangeuse. Poser un quart de feuille d'azyme (taille du cadre).

Lisser pour avoir une couche uniforme avec la petite spatule coudée.

Réserver au réfrigérateur au moins 24h00.

Couper le turrón au couteau et laisser un peu à température ambiante avant de le déguster.

