Turron De Alicante



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Almíbar

Azucar: 600 g
Agua: 250 cc
Glucosa: 135 g
Miel: 375 g

Turrón

Azucar: 50 g
Claras: 2 Unidad
Papel de arroz (hostia): 2 Plancha
Almendras Tostadas: 400 g

Preparación de la Receta

- Una vez obtenido los almibares a las temperaturas deseadas a la vez (145ª C y 139ª C), comenzar a batir claras con azúcar.
- Cuando comience a espumar agregar en forma de hilo el *almibar* a 145ª C sin dejar de batir.
- Una vez integrado añadir la miel en forma de hilo y seguir batiendo hasta entibiar el bowl.
- Calentar las almendras en el horno por 5 minutos y agregar a la batidora cambiando el batidor globo por la lira.
- Trabajar hasta integrar de manera pareja las almendras.
- Colocar sobre una placa enmantecada una hoja de papel de *arroz* (hostia) y agregar el preparado en caliente
- Esparcir rápidamente con espàtula o con las manos untadas en rocìo vegetal hasta acomodar de manera lisa.
- Cubrir con la hoja de *arroz* y presionar.
- Dejar a temperatura ambiente un mìnim o de 8 hs.
- Retirar el papel *manteca* y cortar en porciones.
- Se puede hacer hasta 1 mes antes reservando en recipiente hermético en alacena.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turron-de-alicante