

Turrónes de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Turrón de capuchino con arándanos

Cobertura de leche: 350 g
Crema de leche: 1 Taza
Arándanos: 20 grs.

Cafe soluble: 2 cdas.
Canela En Polvo: 1 cda.

Turrón de mezcal con crocantes

Cobertura de leche: 350 g
Mezcal: 1/2 Taza
Cobertura negra: 350 g

Arroz inflado: 100 g
Crema de leche: 1 Taza

Turrón macizo

Pistachos: 20 grs.
Higos cristalizados: 20 g
Cobertura blanca: 400 g

Cerezas: 20 g
Nueces: 20 g

Preparación de la Receta

Turrón macizo

- Funda la cobertura blanca en el microondas y luego tablee el 70% de la cobertura, una vez realizado el tableado incorpore al resto de la cobertura y mezcle hasta templar.

Turrón de capuchino con arándanos

- Funda la cobertura de leche.
- Coloque en una olla la *crema* de leche y lleve al fuego.
- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor incorpore el *café*, la canela y los *arándanos*, deje que rompa nuevamente hervor y luego vierta sobre la cobertura de leche y mezcle hasta lograr una pasta homogénea, luego vuelque sobre la mesada, extienda con una espátula y deje que se enfríe
- Una vez frío tablee la cobertura.

Turrón de mezcal con crocantes

- Coloque en una olla la *crema* de leche y lleve al fuego, una vez que tome temperatura incorpore el mezcal.
- Funda la cobertura negra en el microondas.
- Una vez que la *crema* de leche rompa hervor vierta sobre la cobertura negra, mezcle hasta lograr una preparación homogénea y luego vuelque sobre la mesada, extienda con una espátula y tablee hasta lograr que quede un poco espeso, reserve en la heladera durante 5 minutos
- Transcurrido el tiempo de reposo retire de la heladera y agregue el *arroz inflado*, mezcle

Armado

- Tome un molde termoformado rectangular, coloque en la base cerezas secas, pistachos, higos cristalizados y nueces, luego llene el molde con cobertura blanca, vibre el molde y reserve en la heladera durante aproximadamente 17 a 20 minutos.
- Coloque la cobertura negra en una manga y sobre un molde dibuje líneas, reserve en la heladera 5 minutos
- Transcurridos los 5 minutos retire de la heladera y llene el molde hasta la mitad con cobertura de leche, vibre y luego vacíe el molde, reserve nuevamente en la heladera
- Pincele la mitad de la base de otro molde con la cobertura blanca, reserve en la heladera durante 5 minutos
- Proceda del mismo modo que con la cobertura de leche, vacíe el molde
- Reserve en la heladera.
- Tome el molde de cobertura negra y llene con el relleno de mezcal con crocantes.
- Llene el molde de cobertura de leche con el relleno de capuchino con *arándanos*.
- Cubra el turrón de mezcal con cobertura negra y cubra el turrón de capuchino con cobertura de leche
- Deje reposar ambos turrones durante 10 minutos en la heladera.

Presentación

- Presente los turrones en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/turrones-de-chocolate>