

Turrón de Jijona

3

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Cuisson :

Froid :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

8

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

23 h

3

1

[signaler un problème](#)

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'oeuf
 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 la moitié du blanc battu en neige le reste du blanc battu en neige

Pour le moulage

1 feuille d'azyme

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
--	-------------	--------	----	---------	---------------------

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)



3T

Réserver dans le pichet verseur.

0

Nettoyer et essuyer le bol correctement . Placer le fouet sur les lames et battre le blanc d'oeuf en neige et la pincée de sel fin 2 minutes – vitesse 5.



2 min

5

Réserver dans un récipient.

0

Dans le bol propre, chauffer le miel, le sucre et le sirop 3 minutes – 60°C – vitesse 3. (sans verre doseur)



3 min

60 °C

3

Ajouter la cannelle en poudre et cuire 3 minutes – 60°C – vitesse 3. (sans verre doseur)



3 min

60 °C

3

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Phase de refroidissement : 4 minutes – vitesse 3. (sans verre doseur)		4 min		3	
Ajouter la moitié du blanc d'œuf battu en neige et mélanger 20 secondes – vitesse 2. (sans verre doseur)		20 sec		2	
Ajouter le reste du blanc d'œuf battu en neige et mélanger à nouveau 20 secondes – vitesse 3. (sans verre doseur)		20 sec		3	
Démarrer l'étape 1 minute 30 - vitesse 3 et verser les amandes en pluie.		1 min 30 sec		3	

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

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.

0