

NAVIDAD CON THERMOMIX

Recetas de Turrón con Thermomix



Turrón de chocolate con krispies

Ingredientes para 2 tabletas:

500gr de chocolate puro de postres (el mío era Valor de cobertura)

100gr de manteca de cerdo ("El pozo" en Mercadona, donde está el embutido)

100gr de Krispies ó 100gr de avellanas ó 100gr de almendras

Preparación:

- 1.- Poner en el vaso el chocolate y trocearlo programando, 30 segundos, velocidad 4.
- 2.- Añadir la manteca y mezclar, programando 4 minutos, 90º, velocidad 2.
- 3.- Sacar en un bol y mezclar con los Krispies...
- 4.- Preparar 2 moldes, de los de aluminio, tamaño pastilla de turrón y forrarlos con film.
- 5.- Poner la mitad de la mezcla en uno y la otra mitad en otro. Tapar bien con el film y apretar bien. Poner peso encima -un paquete de garbanzos, de arroz...-, durante un par de días (yo sólo lo tuve una noche) y listo. A comer.

Turrón a la piedra -el blando, sabor a mazapán-

Ingredientes para 1 tableta:

250gr de almendra cruda (tipo marcona, lo pone en el paquete)

250gr de azúcar

½ cáscara de limón

1 pellizco de canela

Preparación:

- 1.- Poner la almendra cruda a tostar en el horno en una bandeja, durante 5 minutos a 180º.
- 2.- Poner en el vaso el azúcar y pulverizar programando, 30 segundos, velocidad progresiva 5-9. Añadir la canela y la cáscara de limón por el bocal sin parar la máquina.
- 3.- Poner las almendras tostadas y triturar, velocidad progresiva 5 – 8. Hasta que está en el punto que se te pegue en los dedos un poquito, eso quiere decir que la almendra ya ha soltado su aceite. Ir parando la máquina, bajando lo de las paredes y comprobando cada 20 segundos el punto aceitoso.

4.- Preparar 1 molde y forrarlo con papel vegetal, introducir la mezcla y envolver con el papel. Se puede comer inmediatamente. Aunque es mejor dejarlo reposar una hora.

Turrón de Alicante -el duro-

Ingredientes para 2 tabletas:

250gr de almendra cruda tipo Marcona

250gr de azúcar

2 claras ó 50gr de claras

Preparación:

- 1.- Poner la almendra cruda a tostar en el horno en una bandeja, durante 5 minutos a 180º.
- 2.- Poner en el vaso el azúcar y pulverizar programando, 30 segundos, velocidad progresiva 5-9.
- 3.- Añadir las claras y hacer la glasa, velocidad 6, 15 segundos.
- 4.- Poner la mitad de las almendras tostadas y triturar, velocidad progresiva 5 – 9.
- 5.- Sacar en un bol y mezclar con la otra mitad de las almendras enteras.
- 6.- Preparar 2 moldes y forrarlos con papel vegetal, introducir la mezcla y envolver con el papel. Poner peso encima (un paquete de garbanzos, de arroz...) durante un par de días (este es el que más tardó en endurecerse) y listo. A comer.

Turrón de chocolate con frutos secos

Ingredientes para 3 tabletas:

100gr de almendras

100gr de pasas

100gr de nueces

100gr de avellanas

200gr de chococrispis

80gr de manteca de cerdo

250gr de chocolate puro postres Nestle

250gr de chocolate con leche postres Nestle

Preparación:

- 1.- Verter en el vaso los frutos secos y programar 6 segundos, velocidad 3 y 1/2. Poner en un bol y reservar.
- 2.- Poner en el vaso la manteca y programar 3 minutos, 70º, velocidad 2. Parar la máquina.
- 3.- Añadir los chocolates troceados, dejar unos minutos para que se ablanden y programar 20 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.
- 4.- Mezclar el chocolate con la mezcla de frutos secos y añadir los chococrispis.
- 5.- Verter en 3 bandejas, previamente forradas con film, dándole forma de tableta. Dejar reposar en el frigorífico.

Turrón de yema tostada

Ingredientes para 2 tabletas:

300gr de almendras

250gr de azúcar

La piel de un limón

2 yemas de huevo

1 huevo

Preparación:

- 1.- Verter en el vaso el azúcar y glasear programando 30 segundos, velocidad progresiva 5-7-9. A continuación, añadir la piel del limón por el bocal y glasear de nuevo.
- 2.- Incorporar las almendras y triturar 15 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.
- 3.- A continuación, incorporar las yemas y el huevo y mezclar unos segundos en velocidad 6.
- 4.- Retirar del vaso con las manos mojadas y verter en 2 bandejas, previamente forradas con papel vegetal, dándole forma de tableta.
- 5.- Por último, hornee en el horno precalentado a 180º durante 5 minutos. Retirar del horno, espolvorear por encima azúcar y gratinar o quemar la superficie con una plancha de hierro.

Turrón de jijona

Ingredientes

1 Kg. de almendra tostada

400 gr. de azúcar.

PAPEL KRAFT

servilletas de papel

Elaboración:

Se tuestan las almendras en el horno, entre 8 y 10 minutos.

Hay que ir dándoles vueltas y cuando estén doradas se sacan, no te descuides que al final se queman muy rápido.

Se pulveriza el azúcar con la picadora o con la Thermomix que es mucho más rápido y se reserva.

Yo la aparto en un lebrillo pues hago más cantidad del kilo (unos 3 kilos de almendra y su correspondiente azúcar)

Después se pica la almendra (lo más pequeño posible), casi una pasta y se vá añadiendo al lebrillo, cuando tengo todo triturado y un poco mezclado lo voy añadiendo en 2 ó 3 veces para que se ligue bien en la Thermomix unos 30 segundos a velocidad 5-7-9 cada vez.

Después se envasa en cajitas forradas por dentro con papel KRAFT, para que la cajita de madera pueda ir chupando el aceite, además le pongo unas cuantas servilletas de papel entre caja y caja para que vaya absorbiendo el exceso.

Se hace unas tres semanas antes de Navidad para que vaya secando.

No te olvides de poner las servilletas de papel entre caja y caja y las vas cambiando cada tres días

Turrón de Chocolate Crujiente

Ingredientes:

100 grs de manteca de cerdo

300 grs de perlitas de chocolate con leche

250 grs de perlitas de chocolate negro

70 grs de arroz inflado

Elaboración:

Vierta en el vaso la manteca de cerdo 3 ó 4 minutos, hasta que se derrita a velocidad 2, a 70º.

Se le añade el chocolate negro y después el chocolate con leche , programar 1 minuto y medio, 70º, velocidad progresiva 5-7-10.

Después se le pone la mariposa y se le va echando el arroz inflado a velocidad 1, sin temperatura.

Se pone en moldes y se deja enfriar un par de horas, desmoldar y listo.

Turrón crujiente de chocolate con pistachos

INGREDIENTES

400 gr de chocolate con leche

50 gr de chocolate negro

50 gr de arroz inflado de chocolate

200 gr de pistachos pesados con cáscara (sin cáscara quedan en unos 80 gr)

ELABORACIÓN

Poner los chocolates en el vaso y pulverizar 15 seg en vel 8, bajar los restos de las paredes y fundir 5 min, 50ºC, vel 2. Durante este proceso abriremos el vaso 3 ó 4 veces para bajar el chocolate que va quedando en las paredes y así conseguiremos que se funda por igual.

Poner en marcha la Thermomix en vel 2 y añadir los pistachos por el bocal y a continuación el arroz inflado. Dejar unos segundos más para que se mezcle bien y poner la masa resultante en un molde de silicona para plum cake o similar. Si no se tienen moldes de silicona, cubrir

cualquier otro molde o tupper con papel de horno para desmoldar mejor y poner encima la masa del turrón. Dejar endurecer en el frigorífico.

Turrón de pistachos

190 g de pistachos tostados.

130 g de azúcar glass.

piel de 1/2 naranja.

una pizca de vainilla.

Preparación:

Ponemos el azúcar y la vainilla en el vaso y pulverizamos programando 10 segundos a velocidad 10.

Introducimos la piel de naranja y repetimos la operación.

Agregamos los pistachos. Programamos 1 minuto en velocidad 6. Vamos a controlar por el bocal hasta que veamos que se empieza a aceitar. Una vez veamos ese inicio, pararemos la máquina puesto que la masa ya estará. Sobre todo no dejarlo mas tiempo que el indispensable ya que entonces nos quedaría el turrón demasiado blando.

Con la ayuda de una espátula lo introducimos en el molde que tengamos preparado, y lo presionaremos bien para que quede bien compacto.

Lo dejaremos reposar un mínimo de dos días a temperatura ambiente. Una vez pasados, ya podremos degustar este delicioso y diferente turrón.

Sugerencias: Este turrón se puede adornar con mini daditos de pistacho, naranja caramelizada, pistachos enteros incrustados...

Turrón de almendras

125 g de azúcar.

un poquito de piel de limón sin parte blanca.

150 g de almendras peladas y tostadas (solo doraditas, si nos pasamos, amargan).

una cucharadita de canela en polvo.

Preparación:

Ponemos el azúcar en el vaso junto con la canela y pulverizamos programando 5-10 durante 10 segundos. Agregamos la piel del limón bien sequita y repetimos la operación.

Añadimos al vaso las almendras. De este paso dependerá un buen turrón. Programamos 15 segundos en velocidad 6. Hemos de transformarnos en buenos observadores e ir mirando a través del bocal para detectar cuando la almendra empieza a desprender aceite. Siendo observadores, programaremos 5 segundos mas en velocidad 6. El mio, lo dejé aquí, me pareció una buena textura, como serrín) para montar el turrón. Se puede volver a repetir la operación solo, si estáis muy seguros de que realmente le falta esos cinco segundos para la textura perfecta. Recordar que es un turrón blando pero sólido.

Introducimos la masa en el molde escogido y lo dejamos reposar bien protegido a temperatura ambiente durante un par de días para que se sienten los sabores.

En el caso de que os quedara aceitoso, lo tendremos que dejar varios días secándose ayudándonos de servilletas de papel. La mejor almendra para este turrón es la marcona. Si usamos

Sugerencias: este turrón se puede decorar con trocitos pequeños de almendra picada en toda la superficie. También es una muy buena opción, que en esa superficie, le pongamos algunas almendras caramelizadas!! Que rico!!!!

Turrón de coco

Ingredientes:

180 g de leche condensada.

200 g de coco rallado.

100 g de chocolate de cobertura (yo usé en pastillas o perlitas).

Preparación:

Ponemos en el vaso el coco rallado y la leche condensada. Mezclamos durante 2 minutos a temperatura 37º, velocidad 2.

Estiramos esta mezcla en el molde o caja forrada de papel de horno y lo prensamos muy bien.

Derretimos el chocolate de cobertura. Yo lo derretí en la thermomix. Para ello puse los 100 g de chocolate con 20 g de nata y programé 2 minutos a 37º velocidad 1. En el caso que sea

chocolate de cobertura tipo tableta chocolate postres, lo trituraremos antes de este paso con unos golpes de turbo.

Con esta cobertura, impregne toda la parte de arriba del turrón y con un tenedor le hice unas vetas para decorarlo.

Sugerencias: Para decorarlo de otra forma, es muy original, ponerle coco seco rallado sobre el turrón y en los laterales, y tostarlo un poco con un soplete.... queda divino!!

Turrón de chocolate

Ingredientes:

50 g de mantequilla.

275 g de chocolate negro con 75%.

50 g de nata.

50 g de almendra marcona tostada.

Preparación:

Introducimos en el vaso la mantequilla y programamos 3 minutos a 70º en velocidad 2.

Agregamos el chocolate y la nata y programamos 2 minutos, a 37º, velocidad progresiva 5-10.

Colocamos la mariposa y programamos velocidad 1. Vamos incorporando las almendras 1 a 1 por el bocal.

Volcamos en el molde deseado y dejamos enfriar.

Las sugerencias para decoración de este turrón, suelen ser muy típicas. Unas almendras reservadas blancas incrustadas en la parte superficial del turrón....

Turrón de nata con nueces

INGREDIENTES:

-200 gramos de almendras molidas(si no tenemos thermomix para molerlas)

-200 gramos de azúcar glass (si no tenemos thermomix para hacerla)

-100 gramos de nueces peladas,

-80 gramos de nata de la de montar.

Utensilios de cocina:

1 cazo de cocina, 1 cuchara o paleta de madera, plastico o silicona , 1 cajita de madera, 1 papel vegetal de cocina.

PREPARACIÓN:

Tradicional:

En un cazo de cocina echamos el azúcar y la nata liquida.

A continuación acercamos al fuego nuestro cazo y lo dejamos que cueza hasta que obtengamos un almibar bien espeso.

Una vez que tenemos nuestro almibar hecho le añadimos las almendras molidas y las nueces peladas cortadas en trozos grandes.

Nos queda removerlo todo con una cuchara o paleta hasta que tengamos hecha una pasta homogénea que se despegue de nuestro cazo con facilidad, momento en el que testará en su punto optimo, para echarla en una cajita de madera para que coja consistencia.

En thermomix:

1.Ponemos el azúcar en el vaso y trituramos Vel. del 7 al 10, durante 10 seg.(para hacer nuestra azúcar glass) Reservamos.

2.Ponemos en el vaso las almendras 12 Seg. Vel 10 Reservamos

3. troceamos las nueces manualmente y reservamos.

4. Ponemos en el vaso la nata junto con el azúcar 12 min.Varoma, velocidad 3 sin cubilete.

5.Una vez finalizado le añadimos la almendras trituradas, juntos con las nueces que teníamos reservadas 15 seg. Vel. 3

Cogemos la cajita que tenemos preparada, la forramos con papel vegetal, echamos nuestra masa de turrón en él y la tapamos con el papel que nos sobresale de la cajita y su tapadera.

Le ponemos un peso encima para que se compacte todo muy bien (Yo le puse una cajita de leche) y lo dejé así unas 24 horas como mínimo.

Momento en el que ya podemos desmoldar y decorar a nuestro gusto (yo le he pegado una mitad de nueces con miel y he decorado con caramelo).

Turrón de yema tostada

INGREDIENTES:

300 g de almendras crudas

250 g de azúcar (glass, si no tienes thermomix)

3 yemas

1 huevo

la piel de un limón

1 vaina de vainilla

Para la cobertura:

- azúcar glass

-1 yema

- azúcar en grano

- un soplete

Tradiccional:

Primer paso-

Con una batidora molemos las almendras (sin que llegue a hacerse harina) y reservamos.

Ponemos el azúcar glass en un cazo junto con medio vaso de agua (100 g) para hacer un almibar.

Batimos las yemas junto con el huevo y le vamos incorporando poco a poco al almibar que tenemos en el fuego y removemos todo bien, durante unos minutos, le añadimos las almendras y mezclamos todo bien hasta que quede una masa homogénea. Momento en el que volcamos sobre el papel vegetal, que habremos puesto en la encimera y amasamos durante unos segundos, para que todo quede bien integrado.

Thermomix:

Primer paso-

1-Ponemos las almendras en el vaso 5 seg. vel. 5-7-8 (no hay que hacerlas harina)

2-Ponemos en el vaso el azúcar y glaseamos 25 seg. a velocidad 5-7-10

3-le añadimos la piel de un limón y volvemos a programar velocidad 7- 10, unos segundos.

4-Programamos 20 segundos a vl. 6 y incorporamos las yemas por el vocal de una en una y por último el huevo; que quede todo bien mezclado.

5- Programamos 2 minutos, 70º vl. 5 y sin cubilete

6-Es el momento de añadirle las almendras y amasamos 3 minutos a velocidad espiga.

Segundo paso-

Ponemos en una cajita, forrada de papel vegetal y con la solapa que nos queda fuera de papel vegetal tapamos y le ponemos la tapa a la caja y algo de peso. (yo la he tenido así dos días)

Batimos una yema de huevo a la que le añadimos 4 cucharadas de azúcar glass.

Con un pincel o brocha, embadurnamos nuestro turrón y le añadimos azúcar en grano por encima y con un soplete, vamos quemando el azúcar y listo para comer

Turrón de chocolate blanco, coco y mascarpone

Ingredientes

200gr de chocolate blanco

230gr de leche condensada

100gr de mascarpone

250gr de coco

Ingredientes

Thermomix:

Poner el chocolate blanco a trozos en el vaso y triturar 15seg, vel 5.

Añadir la leche condensada y programar 5min, 60º, vel 1.

Añadir el mascarpone y mezclar 10seg, vel 3.

Por último, añadir el coco y mezclar 20seg, vel 3 1/2.

Estirar una lámina de papel film y añadir la mitad de la mezcla. Si tenéis moldes de turrón, podéis poner el film dentro y luego añadirle el turrón, sino, le dais la forma deseada.

Guardar en la nevera varias horas para que se solidifique.

Salen 2 tabletas.

Tradicional:

Derretir el chocolate en un bol al baño maría, añadir la leche condensada y seguir mezclando.

Retirar del fuego y añadir el mascarpone. Mezclar con las varillas a velocidad media.

Añadir el coco y mezclar.

Estirar una lámina de papel film y añadir la mitad de la mezcla. Si tenéis moldes de turrón, podeis poner el film dentro y luego añadirle el turrón, sino, le dais la forma deseada.

Guardar en la nevera varias horas para que se solidifique.

Salen 2 tabletas.

Turrón de chocolate suchard

Ingredientes:

130 gr. chocolate negro 72 %

130 gr. chocolate con leche

45 gr. mantequilla

30 gr. arroz inflado

20 gr. avellanas

20 gr. almendras crudas

20 gr. nueces

pizca de vainilla

Preparación:

1-trocear los frutos secos con golpes de turbo, que queden un poco enteros. reservar.

2-sin lavar el vaso, echar los chocolates troceados, y triturar con golpes de turbo, no hace falta que quede echo polvo.

3-añadir la mantequilla y 3 min. 50º, vel.1, y después, 1 min. sin temperatura (darle al botón de encendido y se borra la programación), vel.2,

4-añadir los frutos secos, arroz inflado y una pizca de vainilla , en polvo o líquida y envolver con la lengua.

5- echar en un molde de silicona, o si no, forrar uno con papel de horno, meter en la nevera a enfriar, desmoldar y listo para degustar.

Cuidado con los excesos de Navidad.....

