

Turrón al pistacchio

Il torrone è uno dei dolci spagnoli più caratteristici del periodo natalizio.



BASE CROCCANTE

- 180 g di cioccolato Alunga
- 420 g di pralinato nocciola
- 250 g di pailleté feuilletine

Sciogliere il cioccolato, unire il pralinato e mescolare bene.

Unire il pailleté e mescolare fino a rivestirlo completamente dalla miscela di pralinato. Versare in un quadro di 36x36 cm e 0,5 cm di altezza, esercitando una pressione uniforme per compattare il composto.

Far cristallizzare a 16°C.

SCIROPPO PER SABBIARE

- 15 g di acqua
- 50 g di zucchero
- 150 g di frutta secca

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero, incorporare la frutta secca e continuare la cottura fino a quando lo zucchero cristallizza e la frutta si sgrana.

TURRON PISTACCHIO

- 200 g di cioccolato Alunga
- 300 g di cioccolato Zéphyr
- 300 g di pasta pistacchio Sicilia
- 200 g di pralinato nocciola 50%

Sciogliere tutti gli ingredienti a 44°C. Precristallizzare il composto portandolo ad una temperatura finale di 23°C. Colare negli stampi ChocoLog Martellato (MA6101) e fare cristallizzare a 16°C per 12 ore.

ASSEMBLAGGIO

Preparare la base croccante in anticipo in modo da cristallizzare il burro di cacao. Tostare e sabbare i pistacchi. Colorare a piacere lo stampo del turrón, in questo caso con del burro di cacao verde dorato. Preparare il ripieno.

A questo punto, procedere con la realizzazione della camicia dello stampo con del cioccolato temperato fondente. Quando cristallizza, colare un leggero strato di ripieno e inserire dei pistacchi tostati e sabbati al centro, seguendo la lunghezza. Completare con un secondo strato di ripieno, tenendo presente che andrà poi inserito uno strato di base croccante e, dopo la completa cristallizzazione del ripieno, andrà fatta la chiusura con del cioccolato fondente temperato.

Una volta cristallizzato sformare il turrón dallo stampo.