

Nougat (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 112g de claras de huevo
- 305g de miel (para mí, 200g de miel de flores y 105g de miel de lavanda)
- 180g de glucosa
- 375g de azúcar
- 127g de agua
- 280g de almendras
- 140g de pistachos
- 110g de avellanas

Préparation

1. Pronto será Navidad, y por tanto, pronto será el momento de disfrutar de muchas delicias ;-). En mi casa, en Navidad, además de los imprescindibles chocolates, siempre hay turrón, y este año he decidido lanzarme y hacerlo yo misma (con una receta de Philippe Conticini).
2. Al final, no hay muchas cosas complicadas en la realización del turrón, la palabra clave es la organización.
3. Les explico todo a continuación y les aconsejo leer la receta en su totalidad antes de comenzar para organizarse lo mejor posible.
4. He modificado solo una cosa en la receta del chef, que es la cantidad de frutos secos que aumenté y distribuí de manera diferente, así que pueden modificar esta parte de la receta según sus gustos (elijan los frutos secos que prefieran, añadan cáscaras de naranja confitada).
5.).
6. Finalmente, para un súper resultado a nivel gustativo, les aconsejo usar una buena miel con mucho sabor (eviten, por ejemplo, la de acacia, demasiado insípida).
7. ¡Listo, solo tienen que lanzarse a hacer su turrón casero!
8. Tuesten los frutos secos en el horno a 150°C durante unos veinte minutos.
9. Luego frótenlos entre sí para pelarlos (si algunos frutos secos todavía tienen piel no importa), luego vuelvan a meterlos en el horno caliente pero apagado, deben estar calientes al momento de incorporarlos a la masa de turrón.
10. Mientras los frutos secos están en el horno, les aconsejo preparar su marco de acero inoxidable ligeramente engrasado, colocado sobre una bandeja cubierta con papel de horno y cortar el papel de oblea si lo usan (dos cuadrados del tamaño de su marco de acero inoxidable).
11. Yo no tenía un marco del tamaño adecuado así que usé un marco grande y algunos rectángulos.
12. En este momento, les aconsejo preparar todas las cacerolas/cuencos antes de comenzar a cocinar cualquier cosa, estarán más cómodos para la realización de la receta.
13. También pueden sacar su secador de pelo/soplete (no se preocupen si no tienen uno u otro, también pueden secar el turrón al baño maría, en ese caso preparen una cacerola grande de agua).
14. En la primera cacerola, viertan el agua, el azúcar y la glucosa.
15. En la segunda, coloquen la miel.
16. Finalmente, pongan las claras de huevo en el bol de su robot (o en un bol con una batidora eléctrica lista para usar cerca).
17. El jarabe de azúcar debe cocerse hasta una temperatura de 144°C, el de miel hasta 122°C.
18. Comiencen cocinando el jarabe de azúcar a fuego lento.

19. Cuando alcance la temperatura de 50°C, enciendan el fuego bajo la cacerola que contiene la miel.
20. Cuando el jarabe de azúcar alcance la temperatura de 130°C, comiencen a batir las claras de huevo, luego a 144°C, viertan poco a poco el jarabe sobre las claras espumosas (pero no firmes, mismo principio que un merengue italiano).
21. Cuando el azúcar esté incorporado y el merengue haya crecido bien, viertan la miel a 122°C de la misma manera sobre las claras.
22. Llegó ahora el momento del secado de la masa de turrón; si tienen un secador de pelo o un soplete es perfecto, si no, usen un baño maría.
23. Se trata de secar lo suficiente la masa de turrón para que esté firme y no gotee al cortarla, pero sin que se vuelva quebradiza.
24. Así que según su secador de pelo/soplete/baño maría y según si usan una batidora eléctrica/un robot con batidor/una cuchara de madera (en el caso del baño maría) el tiempo de secado variará, pero generalmente se necesita entre 20 y 40 minutos para alcanzar la consistencia adecuada.
25. Para darles una idea, usé mi robot (Kenwood chef titanium) a velocidad 3-4 (velocidad media, por tanto) y un secador de pelo (que pasé por todo el bol de acero inoxidable, pero también por encima para que el soplo de aire caliente toque directamente la masa de turrón), y el secado duró unos 35 minutos.
26. Al parecer, lleva menos tiempo con un soplete, y aproximadamente lo mismo o un poco más al baño maría.
27. Para saber si su turrón está en la consistencia adecuada, deben tomar una pequeña parte, pasarla por agua fría y de esta manera tendrán una buena idea de la consistencia final del turrón cuando se haya enfriado; la masa debe ser bastante elástica y ya no pegarse a los dedos.
28. Cuando la masa del turrón esté lista, hay que actuar rápido: agreguen inmediatamente los frutos secos (deben estar calientes (sí, me repito, pero es importante) para que se incorporen bien a la masa de turrón) mientras mezclan bien para obtener una mezcla homogénea.
29. Luego, viertan de inmediato el turrón en su marco (o sus marcos según la distribución que deseen hacer), con una hoja de oblea en el fondo del marco y otra que pegan sobre el turrón aplastándolo para obtener una superficie lisa.
30. Si no tienen papel de oblea, pueden aplanar el turrón entre dos papeles de horno con un rodillo.
31. Ven en la foto, con el excedente de turrón hice un "rollo" que rodé en papel de oblea.
32. Si no tienen ningún material, pueden proceder de esta manera, luego cortar en rebanadas :-). Dejen que el turrón se enfríe y endurezca durante unas horas, luego tomen un cuchillo grande y calienten la hoja antes de desmoldar y cortar el turrón como deseen (en barras, en pequeños cuadros).
33. Si no usaron papel de oblea, pueden cortar el turrón en pequeños rectángulos y envolverlos en papel para obtener "caramelos" individuales.