

Turrón helado de pistacho y frambuesa

Ingrédients

- 60g de claras de huevo
- 40g de agua
- 150g de azúcar granulada
- 500g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 200g de pistachos

Préparation

1. ¡Una nueva idea de postre helado sin heladera y sin horno!
2. para este nougat helado solo necesitarás tener un termómetro y una batidora eléctrica para poder disfrutarlo después de unos minutos de preparación. Lo hice en versión pistacho/frambuesa, pero puedes ponerle los frutos secos de tu elección y reemplazar el coulis de frambuesas por otra fruta o bien caramelo, chocolate; algunas ideas para inspirarte: pistachos/coulis de albaricoque, avellana/caramelo, almendra/chocolate negro, nuez de pecán/chocolate con leche, avellana/pasión, almendra/arandano.
3. Material: Robot pastelero Termómetro Ingredientes: He utilizado los pistachos Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Prepara un almíbar con el agua y el azúcar.
5. Cuando el almíbar alcance 110°C, comienza a batir las claras de huevo.
6. Cuando alcance 121°C, viértelo sobre las claras que deben estar espumosas pero no firmes.
7. Bate a velocidad máxima hasta obtener un merengue liso, brillante y enfriado.
8. Bate la crema líquida hasta obtener una crema chantilly.
9. Mezcla el merengue italiano y la crema chantilly, luego incorpora los pistachos.
10. Vierte la preparación en un molde de pastel cubierto con film transparente, luego coloca en el congelador.
11. Cuando el nougat helado esté firme, desmóldalo y sírvelo acompañado de un coulis de frambuesa y frambuesas frescas.
12. ¡Disfruta!