

Torrone (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 112g di albumi
- 305g di miele (per me, 200g di miele di fiori e 105g di miele di lavanda)
- 180g di glucosio
- 375g di zucchero
- 127g di acqua
- 280g di mandorle
- 140g di pistacchi
- 110g di nocciole

Préparation

1. È quasi Natale, e quindi presto sarà il momento di gustare molte prelibatezze ;-) A casa mia a Natale, oltre ai tradizionali cioccolatini, c'è sempre torrone, e quest'anno ho deciso di mettermi alla prova e farlo io stesso (con una ricetta di Philippe Conticini)!
2. In fondo non c'è molto di complicato nella preparazione del torrone, la parola chiave è organizzazione, vi spiego tutto qui sotto e vi consiglio di leggere la ricetta nella sua interezza prima di iniziare per organizzarvi nel miglior modo possibile.
3. Ho modificato solo una cosa nella ricetta dello chef, cioè la quantità di frutta secca che ho aumentato e distribuito diversamente, quindi potete modificare questa parte della ricetta secondo i vostri gusti (scegliete la frutta secca che preferite, aggiungete scorze d'arancia candite.
4.).
5. Infine, per un risultato super a livello del gusto, vi consiglio di usare un buon miele con molto sapore (evitate quello di acacia ad esempio, troppo insipido).
6. Ecco, non vi resta che iniziare a fare il vostro torrone fatto in casa!
7. Tostate la frutta secca nel forno a 150°C per una ventina di minuti.
8. Poi, strofinatele l'una contro l'altra per mondarle (se alcune hanno ancora la pelle non è importante), quindi rimettetele nel forno caldo ma spento, devono essere calde al momento di incorporarle all'impasto del torrone.
9. Mentre la frutta secca è nel forno, vi consiglio di preparare il telaio in acciaio inox leggermente oliato, posato su una teglia coperta di carta da forno e di tagliare la carta ostia se la usate (due quadrati della dimensione del vostro telaio in acciaio inox quindi).
10. Io non avevo un telaio della misura giusta, così ho usato un grande telaio e alcuni rettangoli.
11. A questo punto, vi consiglio di preparare tutte le pentole / ciotole prima di iniziare la cottura di qualsiasi cosa, sarete più a vostro agio nell'esecuzione della ricetta.
12. Potete anche prendere il vostro asciugacapelli/torcia (non preoccupatevi se non avete né l'uno né l'altro, potete anche essiccare il torrone su un bagnomaria, in questo caso preparate una grande pentola d'acqua).
13. Nel primo pentolino, versate l'acqua, lo zucchero e il glucosio.
14. Nel secondo, mettete il miele.
15. Infine, mettete gli albumi nella ciotola del robot (o in una ciotola con uno sbattitore elettrico a portata di mano).
16. Lo sciroppo di zucchero deve cuocere fino a una temperatura di 144°C, quello di miele fino a 122°C.
17. Cominciate a cuocere lo sciroppo di zucchero a fuoco basso.
18. Quando raggiunge una temperatura di 50°C, accendete il fuoco sotto la pentola contenente il miele.

19. Quando lo sciroppo di zucchero raggiunge 130°C, iniziate a montare gli albumi, poi a 144°C versate a poco a poco lo sciroppo sugli albumi spumosi (ma non fermi, come una meringa italiana).
20. Quando lo zucchero è incorporato e la meringa ben gonfia, versate il miele a 122°C allo stesso modo sugli albumi.
21. Ora arriva il momento di essiccare l'impasto del torrone; se avete un asciugacapelli o una torcia va benissimo, altrimenti usate un bagnomaria.
22. Si tratta di asciugare sufficientemente l'impasto del torrone affinché sia fermo e non coli al taglio, ma senza renderlo troppo duro.
23. Secondo il vostro asciugacapelli/torcia/bagnomaria e se usate uno sbattitore elettrico/un robot con la frusta/un cucchiaino di legno (nel caso del bagnomaria) il tempo di essiccazione varierà, ma generalmente ci vogliono tra i 20 e i 40 minuti per raggiungere la giusta consistenza.
24. Per darvi un'idea, ho usato il mio robot (Kenwood chef titanium) a velocità 3-4 (quindi velocità media) e un asciugacapelli (che ho passato tutto intorno alla ciotola in acciaio inox, ma anche sopra affinché il soffio d'aria calda toccasse direttamente l'impasto del torrone), e l'essiccazione ha durato circa 35 minuti.
25. Apparentemente, ci vuole meno tempo con una torcia, e più o meno lo stesso, se non un po' di più, con il bagnomaria.
26. Per sapere se il vostro torrone è alla giusta consistenza, prendete una piccola parte, passatela sotto l'acqua fredda e in questo modo avrete una buona idea della consistenza finale del torrone quando sarà raffreddato; la pasta deve essere piuttosto elastica e non deve più attaccarsi alle dita.
27. Quando l'impasto del torrone è pronto, bisogna agire velocemente: aggiungete immediatamente la frutta secca (devono essere calde (sì mi ripeto ma è importante) affinché si incorporino bene nell'impasto del torrone) mescolando bene per ottenere un mix omogeneo.
28. Poi, versate subito il torrone nel vostro telaio (o nei vostri telai secondo la distribuzione che volete fare), con un foglio di carta ostia sul fondo del telaio e uno che incollate sul torrone appiattendolo per avere una superficie liscia.
29. Se non avete carta ostia, potete appiattire il torrone tra due fogli di carta da forno con un mattarello.
30. Vedete nella foto, con il surplus di torrone ho fatto un "salsicciotto" che ho arrotolato nella carta ostia, se non avete alcun materiale potete procedere in questo modo, quindi tagliarlo a fette :-). Lasciate raffreddare e indurire il torrone per alcune ore, poi prendete un coltello grande e scaldate la lama prima di sformare e tagliare il torrone come preferite (in barrette, in piccoli quadrati).
31. Se non avete usato carta ostia, potete tagliare il torrone in piccoli rettangoli e avvolgerli nella carta per avere dei "dolcetti" individuali.