

TURRON DE CHOCOLATE

TURRÓN DE CHOCOLATE



Cada vez que llega la navidad, mi cabeza anda surcando el mundo de los polvorones, los turrónes, los roscones y un largo etcétera a tal velocidad que no superan ni los renos de papa Noel cuando cogen atasco aéreo y van a mil por hora para llegar a tiempo.

¿Que delicias verdad? Y que de costumbres somos los seres humanos que pudiendo hacer lo que nos apetezca todo el año, nos regimos por fechas señaladas para degustar según que dulces. Nos pasa con semana santa, comadres, carnaval, navidades,,, Pero también os voy a decir una cosa,

a veces cuando echamos algo de menos una temporada, luego lo cogemos con muchas ganas. Quizás eso nos pasa con este tipo de alimentos. Si los comiéramos durante todo el año no sería una novedad, no los echaríamos de menos, no tendríamos tanta ilusión de ponernos a elaborar. Parece que así da mas gustillo, la verdad.

Pues inmersos en estas fechas, uno de los primeros antojos que se me apetecieron era el turrón de chocolate (me chifla el Suchard por excelencia), así que este año decidí hacerlo casero a ver si tenía algo que envidiar al comprado. Jugando un poco con los chocolates y las cantidades, amoldé un poco el resultado al sabor que a mi personalmente mas me satisface (claro que para gustos colores), y efectivamente me gustó mucho lo que me encontré.

Hacer el turrón es muy sencillo, siempre teniendo el cuenta algo muy importante, debéis de escoger el chocolate que normalmente más os gusta, así el resultado no puede fallar. Yo soy muy fan del chocolate Nestle, y por eso la mayor parte de la receta lo lleva, pero a vosotros os puede gustar más otro tipo.

El relleno del turrón en este caso lo hice de arroz inflado (lo podéis encontrar en la sección del supermercado de los chocokrispies tanto de chocolate blanco como negro), pero también se pueden añadir otro tipo de rellenos, como por ejemplo los frutos secos, hay mucha diversidad para escoger.

Por último, puedo daros unos consejos caseros para no gastar mucho dinero en moldes si queréis hacer cantidad de turrón. Lo que yo hago cuando agoto los de casa es recortar la forma de uno, de los tetra brick de leche. Y si tenemos moldes de silicona alargados, los típicos de elaborar el pan bimbo, los flanes o bizcochos, también nos pueden servir , ya que desmoldan muy bien. Incluso, los tupperwares de toda la vida, son perfectos para rellenarlos. Una vez que desmoldamos si queremos regalarlos o guardarlos podemos envolverlos en papel film y meterlos en cajitas de cartón.

INGREDIENTES

(Para dos tabletas)

- 400 g de chocolate con leche (tipo Nestle).
- 150 g de chocolate fondant.
- 80 g de manteca de cerdo.
- 100 g de arroz inflado blanco o negro (tipo Choco Krispies).

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar este delicioso turrón es muy sencillo, solo tenemos que fundir todo el chocolate y la manteca al baño maría y después añadirle el arroz inflado. No lleva mucho tiempo y el resultado es espectacular.

ELABORACION

1. En primer lugar vamos a trocear todo el chocolate e introducirlo en un recipiente apto para el baño María. Lo colocamos a fuego intermedio dentro de otro recipiente con agua y vamos removiendo cada poco, observando como se va fundiendo.
2. Una vez que el chocolate esta fundido cogemos la manteca de cerdo y la derretimos un poco en el microondas. Posteriormente la añadimos al chocolate y seguimos removiendo hasta que quede todo bien mezclado y muy liquido.
3. En el momento que tenemos la mezcla lista la retiramos del fuego, añadimos el arroz inflado y con una lengua lo vamos mezclando con movimientos envolventes hasta repartirlo bien por todo el chocolate.
4. Volcamos la mezcla sobre los moldes que hayamos escogido y dejamos enfriar unas horas. Pasado el tiempo oportuno ya podremos desmoldar y degustar estos deliciosos turrones de chocolate.

CON THERMOMIX

Con "thermi'", como la llamo yo, siempre podemos obtener grandes ventajas a la hora de elaborar repostería. En este caso, nos ahorramos el estar revolviendo el chocolate cada poco y pendientes de que no se nos queme. Introducimos los ingredientes, dejamos que la máquina

derrita y el resto es pan comido. Escoger el chocolate que mas os guste y vamos a ello.

ELABORACION

1. Cogemos todo el chocolate, tanto un tipo como el otro y lo vamos introduciendo en trozos a la thermomix. Trituramos 10 segundos a velocidad 6. Comprobamos que está bien reducido y sino marcamos unos segundos más.
2. Añadimos la manteca de cerdo y programamos 6 minutos a 50º en velocidad 1. Una vez transcurrido el tiempo comprobamos que el chocolate esta bien derretido, si vemos por los laterales algún trozo aislado lo bajamos con la lengua y programamos unos segundos mas, hasta que obtengamos una mezcla liquida.
3. Ahora que tenemos la mezcla bien derretida añadimos el arroz inflado y mezclamos 8 segundos a velocidad 3. Volcamos todo sobre los moldes por los que hayamos optado y dejamos enfriar unas horas.
4. Una vez que el turrón haya solidificado, lo desmoldamos y ya podemos degustarlo o guardarlo para mas adelante.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>