

TURRÓN BLANDO DE AVELLANAS

TURRÓN BLANDO DE AVELLANAS



Las navidades son una época del año donde todos disfrutamos a rabiar. Reuniones de amigos, compañeros de trabajo o familia, villancicos, lucecitas de colores por todos lados, arbolillos a doquier, cabalgatas, visita de los reyes, regalos,,, Un rimero de fantasía que todos los años es tradición, y en la que sin duda uno de esos elementos indispensables que no pueden faltar es el turrón. Abunda en todas las estanterías de los comercios durante esta época nada mas, pero gracias a las recetas caseras podemos obtenerlo en cualquier mes del año para nuestro propio consumo.

El turrón es una mera emulsión de azúcares con frutos secos (originalmente se usaba la almendra pero hoy en día utilizamos cualquier fruto seco), pudiendo hacer uso de la yema de huevo en su composición o no, según proceda. Tenemos gran variedad de opciones en el mercado, siempre dentro de dos tipos, el turrón blando o el duro. Es un producto tradicionalmente navideño, se puede decir que la navidad comienza cuando el turrón asoma.

En mi hogar , todo el año dispongo de avellanas de los arboles del jardín de mi madre y cuando llega diciembre nos tiramos varios días pelando cantidades para fabricar turrón blando. Hace tres años que comencé su elaboración y me gusto tanto que desde entonces se ha convertido en una tradición navideña hacerlo de forma casera. Una vez que obtengo las tabletas, lo utilizamos para comerlo tal cual, o para hacer flan o tarta de turrón, en la web tenéis las recetas de ambos dulces si le queréis echar un ojo. Elaborarlo es muy sencillo. Solo hace falta tres ingredientes y unos moldes para darle forma a la masa. Los moldes los podéis comprar o bien hacéis como yo, que recorto los bricks de la leche a la mitad , los desinfecto bien y los utilizo como tal. En un truco que aprendí de otros blogueros y que me permite hacer turrón en cantidades a la vez. Aquí os dejo la receta , espero que la disfrutéis.

INGREDIENTES (Para dos tabletas de turrón).

- 500 g de avellana (sin cascara).
- 200 g de azúcar.
- 1 cm de vaina de vainilla.

DE FORMA TRADICIONAL

El turrón de avellana es muy sencillo de elaborar, apenas con tres ingredientes podemos obtener unas tabletas que nada tienen que envidiar a las compradas, y con la ventaja además de que nosotros mismos podemos hacerlas a nuestro antojo, controlando el nivel de

aceite que le queremos dejar (para mi gusto los turrónes industriales tienen demasiado, me gusta que brillen , pero no tanto). Si ya tenéis la avellana a punto , vamos con la receta.

ELABORACIÓN

1. Lo primero que debemos de hacer antes de comenzar a reducir todos los ingredientes es tostar la avellana. La cantidad indicada es siempre referente al fruto sin la cascara. Precalentamos el horno a 170º, esparcimos bien las avellanas por la bandeja y las horneamos de 15 a 20 minutos. Una vez fuera del horno dejamos que enfríen un poco y les quitamos la piel (si queda una poca no pasa nada), y cuando estén peladas antes de seguir con el siguiente paso esperamos a que enfríen por completo.
2. Ahora que tenemos la avellana tostada, pelada y fría debemos triturar todos los ingredientes, la vaina de vainilla, el azúcar y la avellana. Para ello utilizaremos un molinillo manual o un robot de cocina o utensilio con el que podamos hacer dicha función. Trituramos todos los ingredientes hasta reducirlos a azúcar glass y arenilla y los introducimos en un bol.
3. Con las manos vamos mezclándolo todo y trabajándolo hasta crear una masa compacta. Una vez que la tenemos la introducimos en los moldes que hayamos escogido y presionamos bien por todos lados con la mano para que no queden huecos vacíos. Allanamos un poco la superficie y le ponemos un poco de peso encima para que haga presión (por ejemplo un brick de leche lleno) . De esta manera dejamos reposar el turrón 3 días para que vaya soltando el aceite.
4. Una vez reposado desmoldamos el turrón con cuidado, veremos que está muy aceitoso. Lo envolvemos en papel de cocina para que vaya absorbiendo el aceite, y lo cambiamos un par de veces al día. Yo particularmente suelo cambiar el papel durante unos días, hasta que el turrón brille pero no tenga exceso de aceite. El tiempo de absorción ya va al gusto de cada uno. Una

vez que lo tenemos a nuestro antojo podemos envolverlo en papel film y guardarlo en cajitas , envoltorios para regalar o donde mejor nos venga. Como comprobareis el sabor va a salir espectacular, es por tanto una buena opción de regalo original para estas fechas tan señaladas.

CON THERMOMIX

Elaborar el turrón de avellana con la thermomix se convierte en juego de niños. Una vez que tenemos la avellana preparada introducimos todo en la maquina y es cuestión de segundos obtener la masa para crear las tabletas. Se puede decir que lo que mas tiempo lleva es el reposo del turrón , porque la elaboración se hace muy rápida. Si ya hemos escogido los moldes que vamos a usar nos ponemos manos a la obra.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar lo que vamos a hacer es poner a punto la avellana para después reducirla. Para ello quitamos la cascara si las tenemos enteras (la cantidad arriba indicada hace referencia a la avellana ya sin cascara). Precalentamos el horno a 170º, extendemos las avellanas por encima de la bandeja y horneamos unos 15-20 minutos. Una vez listas dejamos que enfríen un poco y les quitamos la piel (si queda una poca no pasa nada). Después dejamos que enfríen del todo antes de proseguir.
2. Una vez que tenemos la avellana fría introducimos primero el azúcar y la vainilla en la thermomix y lo reducimos a golpe de turbo hasta que quede como el azúcar glass. Acto seguido agregamos toda la avellana y programamos 20 segundos a velocidad 6. A partir de este momento vamos a ir dándole unos golpes de turbo durante unos segundos varias veces y comprobando todas como esta la textura hasta lograr el punto óptimo. Este punto se da cuando la masa empieza a brillar, debido al aceite que va soltando.

3. Una vez que logramos esa textura brillante sacamos la masa de la thermo y vamos extendiéndola en los moldes y presionando con las manos para que no queden huecos vacíos. Alisamos la superficie y dejamos un poco de peso encima para que haga presión durante tres días de reposo (por ejemplo un cartón de leche lleno).
4. Pasados los días de reposo vamos a desmoldar con cuidado las tabletas y las envolvemos en papel de cocina absorbente. Esto lo hacemos para ir eliminando el exceso de aceite que produce. Debemos cambiar el papel los días que haga falta hasta el momento en que la masa brille pero no en exceso (el nivel de aceite que queremos que quede ya va al gusto de cada uno). Cuando las tengamos a nuestro antojo las envolvemos en film y las guardamos en cajitas, moldes, envoltorios,,, No hay que mantenerlas en nevera y aguantan bastante tiempo. Están muy ricas para mantener en casa y siempre es una buena opción para hacer un buen regalo navideño.

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/>