

RECETAS CON TURRON:

Tulipa de teja rellena de mousse de turrón

Si no eres de las que se conforma con sacar una variedad estupenda de turrónes, apúntate a preparar esta receta más sofisticada: una tulipa de teja rellena de mousse de turrón.

Personas:

8

Tiempo:

35 min

Calorías:301 Cal

Ingredientes

- 65 g azúcar glas para las tejas
- 35 g mantequilla para las tejas
- 45 g claras de huevo para las tejas
- 45 g harina para las tejas
- 30 g almendras laminadas tostadas para las tejas
- 4 hojas gelatina neutra para el relleno
- 400 ml nata para montar para el relleno
- 130 g turrón de jijona para el relleno
- 2 claras de huevo para el relleno
- 100 g azúcar para el relleno



Elaboración Paso 1

Prepara las tejas. Mezcla con varillas el azúcar, la mantequilla reblandecida, las claras y la harina hasta lograr una masa lisa y homogénea. Cubre la placa con una alfombrilla de silicona o papel sulfurizado, forma discos de 6-7 cm de diámetro con la masa y espolvoréalos con almendra.

Paso 2

Prepara las tejas. Mezcla con varillas el azúcar, la mantequilla reblandecida, las claras y la harina hasta lograr una masa lisa y homogénea. Cubre la placa con una alfombrilla de silicona o papel sulfurizado, forma discos de 6-7 cm de diámetro con la masa y espolvoréalos con almendra.

Paso 3

Cuece 10-12 minutos en el horno precalentado a 180°, o hasta que los extremos de las tejas estén dorados. Levántalas con una pala y colócalas sobre pequeñas flaneras invertidas para que cojan forma de tulipa.

Paso 4

Realiza la mousse remojando la gelatina 5 minutos en un bol con agua fría. Calienta 100 ml de la nata, añade la gelatina escurrida y 100 g de turrón desmenuzado, y entibia en un bol removiendo de vez en cuando.

Paso 5

Monta la nata restante con varillas eléctricas. Monta las claras a punto de nieve, añade el azúcar y monta 1 minuto más. Mezcla la crema de turrón con parte de la nata y, luego, con el resto

Paso 6

Incorpora las claras removiendo de arriba abajo. Introduce en una manga pastelera con boquilla rizada y reserva. Para servir, coloca las tulipas sobre platos, rellena con la mousse de turrón y decora con crocanti.

Mousse de turrón con hojaldre

Un postre superoriginal para las sobremesas navideñas es la mousse de turrón de jijona en forma de tarta, con sus almendras tostadas decorando alrededor.

Personas:

6

Tiempo:

60 min

Calorías:

362 Cal

Ingredientes

2 láminas hojaldre cuadradas
1 cda azúcar glas
130 g turrón de jijona para la mousse
400 ml nata para montar para la mousse
100 g azúcar para la mousse
2 claras de huevo para la mousse
4 hojas gelatina neutra para la mousse
60 g almendras tostadas para decorar



Elaboración:

Paso 1

Extiende las láminas de hojaldre, corta 3 círculos de 16-18 cm de diámetro con ayuda de un aro de repostería y ponlos en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado.

Paso 2

Espolvorea los hojaldres con el azúcar glas, cúbrelos con otra hoja de papel y coloca otra bandeja encima para que no suban. Cuécelos 18-20 minutos en el horno precalentado a 180o, retíralos y deja que se enfríen.

Paso 3

Prepara la mousse. Hidrata la gelatina 5 minutos en agua fría. Calienta 100 ml de la nata, añade la gelatina bien escurrida y 100 g de turrón de Jijona desmenuzado y deja entibiar, removiendo de vez en cuando.

Paso 4

Monta la nata restante con la mitad del azúcar con varillas eléctricas. Monta también las claras a punto de nieve, añade el azúcar que queda y sigue montando durante 1 minuto más.

Paso 5

Añade la nata a la crema de turrón en 2 veces y luego las claras, removiendo de arriba abajo con suavidad.

Paso 6

Forma un aro de acetato de la medida del aro metálico con el que cortaste el hojaldre y colócalo por dentro de este. Rellénalo poniendo en la base uno de los círculos de hojaldre, vierte luego 1/3 de la mousse, pon otro disco de hojaldre, otro tercio de la mousse, el último disco de hojaldre y la mousse restante. Reserva en el congelador 3 horas.

Paso 7

Desmolda el pastel y decóralo con el turrón que queda desmenuzado y la almendra troceada.

Mousse de foie y turrón

Esta receta es sumamente original, una mousse de foie y turrón. En la elaboración lleva gelatina, brandy, arándanos, frambuesa, mango, menta... ¡Una explosión de sabores!

Personas:

4

Tiempo:

30 min

Calorías:

340

Ingredientes

250 g foie de pato fresco
80 g turrón de jijona
50 ml brandy
0,5 mangos
5 láminas gelatina
5 galletas tipo digestive
12 frambuesas
12 arándanos
1 menta hojita
12 tostadas
mantequilla
sal
pimienta



Paso 1

Pon la gelatina en remojo en un bol con agua fría. Machaca las galletas. Pela y corta en dados el mango. Lava y seca las frutas del bosque y la menta. Desmenuza el turrón.

Paso 2

Corta el foie en rodajas y salpimientalas. Calienta una sartén y márcalas 15 segundos por cada lado. Pásalas al vaso de la batidora junto con el brandy y la gelatina escurrida. Tritura hasta conseguir una crema.

Paso 3

Agrega el turrón y mezcla suavemente. Engrasa con mantequilla unos moldes pequeños. Rellena con la crema y deja en la nevera 2 horas. Desmolda las porciones y rebózalas con la galleta. Sirve acompañado de las tostaditas, el mango, los arándanos y las frambuesas y la menta.

Paso 4

El truco: Procura triturar el foie cuando todavía esté caliente para que ayude a fundir la gelatina.

Tiramisú con crema de turrón

Si no quieres que tu comida navideña acabe con unos turrónes sin más, te proponemos este vistoso tiramisú con crema de turrón de Jijona, con la que se elaboran los rosetones

Ingredientes **Paso 1**

Disponer el queso en un cuenco con 25 g de azúcar y batirlo hasta que esté cremoso. Montar la nata, que debe estar muy fría, con varillas eléctricas. Incorporarla al queso, con movimientos envolventes. Triturar el turrón con la leche y añadirlo a la mezcla de nata y mascarpone. Mezclar hasta obtener una crema suave y homogénea. Pasar una parte de esta a una manga pastelera con boquilla lisa y ancha, y reservarla en la nevera.

- 200 g bizcochos de soletilla
- 250 g queso mascarpone
- 150 g turrón de jijona
- 500 ml nata para montar
- 50 g azúcar
- 2 tazas café preparado
- 75 ml leche
- 50 ml licor de avellana
- cacao en polvo



Paso 2

Forrar el fondo y las paredes de un molde rectangular con film transparente, de modo que sobresalga por los bordes. Mezclar el café con el resto del azúcar y el licor. Mojar rápidamente los bizcochos en esta preparación, sin empaparlos. Cubrir el fondo del molde con una capa de bizcochos. Verter encima la tercera parte de la crema de turrón restante, extenderla con una espátula y espolvorearla con cacao.

Paso 3

Repetir la operación hasta agotar los ingredientes, terminado con una capa de crema. Con la manga pastelera, disponer en la superficie unos rosetones de crema de turrón. Tapar con film transparente y dejar enfriar en la nevera 30 minutos.

Paso 4

Desmoldar el tiramisú tirando suavemente de los bordes del film y pasarlo a una fuente. Espolvorear la tarta con abundante cacao, tamizándolo a través de un colador de malla fina, de manera que quede cubierta. Reservarla en la nevera hasta el momento de servirla.

Coulant de turrón

Este es un postre navideño que seguro que sorprende a tus comensales: un coulant de turrón de Jijona. En la preparación se necesitan unas horas previas de congelador. ¡Hazlo con tiempo!

Personas:

4

Tiempo:

25 min

Calorías:

300 Cal

Elaboración:

Paso 1

En una sartén, tuesta 25 g de harina sin añadir nada de grasa, a fuego lento, hasta que se dore ligeramente, y deja enfriar.

Paso 2

Casca los huevos en un cuenco y bátelos con el azúcar hasta que estén espumosos. Incorpora la harina y el turrón desmenuzado, y pasa la mezcla por la batidora hasta conseguir una masa de textura cremosa.

Paso 3

Unta unos moldes individuales de magdalena con mantequilla, espolvorea con la harina restante, y sacúdelos bocabajo para eliminar el sobrante. Rellénalos hasta la mitad, tápalos con film y congélos 3 horas.

Paso 4

Sácalos del congelador, colócalos en la placa y cuécelos durante 12 minutos en el horno precalentado a 200°. Retíralos, espera 3 o 4 minutos para que baje un poco la temperatura y desmóldalos. Sírvelos calientes, decorados con las frambuesas lavadas y secas.



Copa de crema de biscuit con turrón

Para los más golosos, esta copa de crema de biscuit con turrón de Jijona, hará las delicias. Se necesitan también bizcochos de soletilla que se emborrachan en licor de avellanas.

Personas:

4

Tiempo:

30 min

Ingredientes

100 g bizcochos de soletilla

50 g turrón de jijona

2 huevos

100 g azúcar

250 ml nata para montar

10 g azúcar avainillado

100 ml licor de avellana
cacao en polvo



Paso 1

Envolver el turrón con film de cocina y dejarlo en la nevera 30 minutos, hasta que se endurezca. Picarlo fino con un cuchillo afilado, o formar virutillas con un pelador de verduras.

Paso 2

Preparar la crema de biscuit: cascar los huevos separando las claras de las yemas. Colocar las segundas en un cuenco, con el azúcar avainillada y la mitad del azúcar. Batirlas con varillas hasta que estén blanquecinas y espumosas.

Paso 3

Montar la nata, que debe estar muy fría, mejor con varillas eléctricas. Añadirla a las yemas, con movimientos envolventes para que no pierda volumen. Batir las claras a punto de nieve firme con el resto del azúcar y agregarlas de igual modo; se debe obtener una crema homogénea. Dejarla en la nevera.

Paso 4

Trocear los bizcochos, poner una capa en el fondo de 4 cuencos o copas de cristal transparente, y humedecerlos con la mitad del licor. Espolvorearlos con una tercera parte de las virutillas de turrón y con cacao. Cubrirlos con la mitad de la crema, colocar encima otra capa de bizcochos y rociarlos con el licor restante.

Paso 5

Espolvorearlos con otro tercio de las virutas de turrón y con cacao, y añadir el resto de la crema. Tapar con film transparente y dejar enfriar en la nevera hasta el momento de servir el postre. Unos minutos antes, decorar con el turrón restante y espolvorear con un poco de cacao.

Flan de turrón

Este flan de turrón de Jijona con salsa de chocolate por encima es sencillísimo de preparar. Solo necesitas triturar los ingredientes. Luego se puede cocinar en el microondas.

Personas:

4

Tiempo:

15 min

Calorías:

478 Cal

Ingredientes

300 g turrón de jijona
540 ml leche
5 huevo
20 g azúcar
10 g mantequilla
60 g chocolate fondant

Elaboración:

Paso 1

Tritura con el túrmix el turrón con 500 ml de leche, el azúcar y los huevos. Unta 6 flaneras individuales con la mantequilla, reparte la masa y cuece en el microondas durante 8 min, a potencia media. Deja templar.

Paso 2

Mezcla el chocolate troceado con 40 ml de leche en un bol, calienta en el microondas durante 1 min a potencia media, remueve, vuelve a calentar 1 min más y remueve hasta obtener una salsa sin grumos. Desmolda los flanes y sírvelos bañados con el chocolate.

Para que tu sobremesa navideña no acabe solo en porciones cortadas de turrón, prepara esta tarta fría de turrón de Jijona, muy sencilla de preparar y un poco más refrescante al paladar.

SEMIFRIO DE TURRON

Ingredientes

125 ml leche
2 yema de huevo
190 g azúcar
2 gelatina
250 g turrón de jijona
250 g nata montada
50 ml nata líquida



Elaboración:

Paso 1

Hidrata la gelatina con agua fría. Lleva la leche a ebullición y añade entonces las yemas de huevo y 60 gramos de azúcar. Deja cocer, sin parar de remover, hasta que espese, pero sin que llegue a hervir. Incorpora la gelatina escurrida y mezcla bien.

Paso 2

Deja enfriar la preparación anterior y añade la nata montada y 150 gramos de turrón troceado. Mezcla todo, vierte esta masa en un molde rectangular y deja enfriar 3 horas en la nevera.

Paso 3

Cuece 50 ml de agua y el resto del azúcar en un cazo hasta que obtengas un caramelo. Añade la nata líquida y remueve hasta que se incorpore. Déjalo enfriar y viértelo en el molde.

Paso 4

Desmolda el semifrío de turrón, con cuidado, sobre una fuente cuando esté frío. Decóralo con el resto del turrón picadito y sírvelo enseguida cortado en porciones.

Cupcakes de turrón de jijona

Con los restos de turrón de Jijona puedes preparar estas deliciosas magdalenas o cupcakes. Se decoran con la manga pastelera con una mezcla de mantequilla, leche y el turrón.

Ingredientes

2 huevo
80 g azúcar
125 g mantequilla
150 ml leche
4 cda leche
200 g harina
2 cda levadura en polvo
100 g turrón de jijona
100 g azúcar glas para la cobertura
250 g mantequilla para la cobertura
2 cda leche para la cobertura

Elaboración:

Paso 1

Tritura el turrón de Jijona con cuatro cucharadas de leche para obtener una crema y resérvala.

Paso 2

Con ayuda de unas varillas, bate los huevos con el azúcar y la mantequilla reblandecida hasta que esté cremoso. Añade la leche y 3 cucharadas de crema de turrón y sigue batiendo. Incorpora poco a poco la harina tamizada junto con la levadura y continúa batiendo hasta obtener una preparación cremosa.

Paso 3

Reparte esta masa en cápsulas de papel rizado, o moldes individuales untados con mantequilla, llenándolos hasta dos terceras partes, y cuece los cupcakes en el horno, precalentado a 175 °C, durante 25 minutos. Después, déjalos enfriar sobre una rejilla.

Paso 4

Para la cobertura. Bate la mantequilla reblandecida con el azúcar glas hasta que obtengas una crema blanquecina. Añade 4 cucharadas de crema de turrón y la leche y sigue batiendo. Introduce esta preparación en una manga pastelera con boquilla rizada y déjala reposar en la nevera para que tome cuerpo. Luego, con ayuda de la manga, forma círculos encima de los cupcakes y dispón en el centro una cucharadita de la crema de turrón restante. PARA DECORAR . Unos trozos de barquillo o de galleta son perfectos como adorno.



tarta de mousse de turrón que además de ser facilísima, es deliciosa como postre para cualquier comida o cena de las fiestas navideñas

Ingredientes para un molde de 20 cm:

Para la base: 1 bizcocho para base de tartas al microondas

Para la mousse:

- 500 ml de nata para montar o crema de leche
 - 50g de azúcar
- 4 hojas de gelatina neutra (6g en polvo)
- 1 tableta de turrón blando de 150g

Para el almíbar:

- 100 ml de agua
- 60g de azúcar
- 1 chorrito de licor de almendra

Para decoración:

- almendra crocanti
- barquillos de galleta

Hacemos el bizcocho como dice la receta y dejamos que se enfríe.

Ponemos en un cazo los ingredientes del almíbar y dejamos que cuezan 1-2 minutos.

En un cazo ponemos 100ml de nata y el turrón, lo llevamos al fuego hasta que se derrita el turrón. Lo podemos triturar con la batidora si no nos gusta encontrarnos los trocitos de



almendra. Le añadimos la gelatina escurrida y dejamos que se enfríe a temperatura ambiente.

Montamos el resto de la nata hasta que esté bien compacta y le vamos añadiendo la crema de turrón poco a poco y mezclamos bien.

Colocamos la base de bizcocho en el fondo de un molde desmontable, lo empapamos con el almíbar y echamos encima la mousse de turrón.



Lo llevamos al frigorífico durante 4 horas mínimo.



Julia y sus Recetas

La desmoldamos y adornamos con almendra crocanti y los barquillos de galleta.