

## Recette du Turrón d'Alicante

275 g d'amandes émondées crues  
15 g de blanc d'œuf liquéfié  
10 g de sucre  
1 pincée de sel  
60 g de miel de châtaignier  
25 g de sirop de glucose  
85 g de sucre  
20 g d'eau

2 feuilles de pain azyme ( chez fournisseurs pour pâtisseries )

1 cadre inox de 16X16cm ( chez fournisseurs pour pâtisseries )

1 bombe agent de démoulage ( chez fournisseur pour pâtisseries )

Découper les feuilles de pain azyme à la dimension interne du cadre soit 15,8 cm au carré.

Monter les 15 g de blanc d'œuf avec les 10 g de sucre 1 et la pincée de sel , laissez tourner le batteur en vitesse réduite dès que le blanc est ferme du temps que le miel soit à température pour l'incorporer à celui-ci.

Mettre les 60 g miel à cuire sur feu doux dans une petite casserole en portant celui-ci à 121°C mais doucement.

Ajouter le miel quand il atteint la température voulue en le versant en filet sur le blanc tout en continuant de fouetter, ne jamais cesser de mélanger au fouet électrique ce mélange.

Pendant ce temps, dans une autre casserole, mettre les 85 g sucre , les 25 g sirop de glucose et es 20g d'eau sur feu doux et porter ce mélange à 150°C.

Quand le mélange sucre, glucose; eau atteint 150°C , le verser également en filet sur le blanc miélé toujours en fouettant!

On obtient une sorte de meringue italienne qu'il ne faut jamais cesser de fouetter.

Mettre ce mélange dans un bain-marie bouillant et bien mélanger durant au moins 30 mn afin d'évaporer au maximum l'humidité que la meringue contient pour que le Turrón soit bien dur après son passage au frigo.

Pendant l'assèchement de la meringue au bain marie, mettre les amandes sur une plaque au four à 180°C et les laisser cuire et dorer 10 mn environ ( dès que la couleur brunie).

Les maintenir dans le four pour les garder au chaud.

Quand le nougat devient difficile à mélanger au bout des 30 mn, ajouter les amandes grillées et chaudes impérativement

Bien mélanger le tout pour bien incorporer les amandes uniformément.

Le mélange doit être assez rapide car le nougat va refroidir assez rapidement.

Mettre le Turrón dans le cadre (Huilé intérieurement avec agent de démoulage ) garni d'une feuille de pain azyme ( prédécoupé ) en dessous.

Répartir le Turrón à la main ou petit cuillère,  
aplatir sur toute la surface rapidement ,couvrir de la  
deuxième feuille de pain azyme en l'appuyant  
fermement sur le touron pour bien les coller et lisser  
les deux faces du Turrón  
Pour infos : ( je me sert d'un carré de bois de 15.5 cm x 15.5 cm pour taper dessus )

Démouler le Turrón très facilement si vous l'avez huilé intérieurement avec une bombe spéciale  
agent de démoulage.

Affiner avec un rouleau à pâisserie pour égaliser ses deux faces ( facultatif )

Laisser refroidir complètement le Turrón sur une grille à pâtisserie.

Couper ensuite le Turrón avec grand couteau ou avec un couteau à pain qui est dentellé en  
périmètre d'abord pour faire apparaître la coupe des amandes ( pour la beauté )

Et coupez en forme que vous désirez : soit petits cubes, cassez en morceaux irréguliers ect...

Conserver impérativement le Turrón dans une boîte hermétique pour le conserver croquant sous  
la dent !

