



Turrón



Receta calculada para 20 moldes turrón

INFUSIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y ESPECIAS

1000 g	Aceite de oliva Extra virgen	:	Hacer una infusión en frío de todos los ingredientes durante 24h.
10 g	Ralladura de piel de limón	:	Filtrar el aceite y reservarlo herméticamente hasta el momento de utilizarlo.
12 g	Canela en rama	:	
4 g	Pimienta de jamaica	:	
2 g	Clavo	:	
2 g	Nuez moscada	:	

TRUFA DE GUANAJA 70% Y ACEITE DE OLIVA CON ESPECIAS

179 g	Nata líquida U.H.T. 35% MG	:	Calentar la nata junto la glucosa hasta los 80 °C, verter la mitad de la mezcla sobre el chocolate y mezclar con la espátula.
49 g	Jarabe de glucosa DE60	:	Añadir el resto de la nata, emulsionar con la batidora eléctrica y reservar.
183 g	Aceite de oliva virgen extra infundado	:	Fundir la manteca de cacao a 40-45 °C.
458 g	GUANAJA 70%	:	Una vez la ganache alcance los 35-40 °C añadir poco a poco la manteca fundida y posteriormente el aceite.
131 g	Manteca de cacao	:	Emulsionar hasta alcanzar una textura homogénea, lisa y brillante.
		:	Reservar hasta que la ganache alcance los 35 °C.

TRUFA DE GUANAJA 70%

403 g	Nata líquida U.H.T. 35% MG	:	Calentar la nata junto la glucosa hasta los 80 °C, verter la mitad de la mezcla sobre el chocolate y mezclar con la espátula.
100 g	Jarabe de glucosa DE60	:	Añadir el resto de la nata y emulsionar con la batidora eléctrica y reservar.
448 g	GUANAJA 70%	:	una vez la ganache alcance los 35-40 °C añadiremos poco a poco la mantequilla a dados, emulsionar hasta alcanzar una textura homogénea, lisa y brillante
448 g	Mantequilla	:	y reservaremos hasta que la ganache alcance los 35 °C.

MONTAJE Y ACABADO

QB GUANAJA 70%

Cortar el transfer justo de la medida del espacio en el que queremos colocarlo.

Colocar el transfer en el lugar deseado y verter cuidadosamente la cobertura Guanaja 70%, previamente atemperada, y encamisar el molde.

Dejar cristalizar.

Vertemos la ganache de aceite de oliva virgen extra y especias, hasta alcanzar algo menos de la mitad del molde, dejar cristalizar unas 12-16h a 18 °C y 60% de humedad.

Una vez cristalizado, verter la ganache de Guanaja 70%, dejando el espacio necesario para cerrar el turrón.

Dejamos cristalizar la ganache 24h a 18 °C y 60% de humedad.

Finalmente cerramos el turrón.

