

Turrón de chocolate y naranja

Un sabor muy elegante... sin duda!

INGREDIENTES:

- 250 gr de chocolate fondant en trozos
- 250 gr de chocolate con leche en trozos
- 200 gr de naranja confitada en trozos
- 80 gr de manteca de cerdo
- 50-60 gr de granillo de almendra
- 6 rodajas de naranja confitada en almíbar (*para decorar*)
- 60 gr de Grand Marnier o Cointreau (*opcional*)

PREPARACIÓN:

1. En el vaso limpio y seco, ponga los chocolates y ralle **10 seg/ vel 7**. Retire del vaso y reserve en un bol.
2. Sin lavar el vaso ponga la naranja confitada y trocee **5 seg/ vel 5**. Retire del vaso y reserve en otro bol.
3. Vuelva a poner el chocolate en el vaso, incorpore la manteca y programe ahora **4 min/ 50°C/ vel 2**.
4. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso, añada el licor si lo desea y programe **15 seg/ vel 5**.
5. Añada la naranja reservada y programe **10 seg/ giro invertido/ vel 3**.
6. Vuelque el contenido del vaso en los moldes reservados, dándole unos golpes suaves para rellenar bien las esquinas. Decore con las rodajas de naranja en almíbar (*escurridas*) y deje enfriar.

NOTA: Sobre los turrónes tenéis que saber que dependiendo del molde que vayáis a utilizar saldrán una o varias tabletas... para forrar los moldes podéis utilizar papel de horno o folios con cuadrícula para hacer más fácil la tarea de cortar las tiras de papel y forrarlos perfectamente sin que no salgan arrugas en las esquinas. Para cortes limpios y perfectos humedecer el cuchillo con una bayeta y que el turrón esté a temperatura ambiente. Para lavar el vaso de los restos de chocolate... pon agua por encima de las cuchillas y unas gotitas de lavavajillas y programa 3 min/100%/vel 3 y en los últimos segundos sube a vel. progresiva 5-7-10, espera unos segundos antes de abrir y listo!



thermomix

EVA NAVAS

<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>