Turrón de los 3 Chocolates

Esta receta la he sacado del libro "Mundo Thermomix" Segunda Edición, un libro variado que a mí particularmente me gusta mucho.

INGREDIENTES:

- 250 gr de chocolate blanco troceado
- 120 gr de manteca de cerdo
- 250 gr de chocolate con leche
- 250 gr de chocolate negro

PREPARACIÓN:

1. Forramos con film transparente un molde tipo cake de silicona o de metal, o en cualquier caso el molde que vayamos a utilizar, también podemos utilizar papel de horno o folios*. Sale bastante cantidad por lo que podemos hacer una barra muy grande o 2 del tamaño habitual de las tabletas de turrón.
2. Ponemos en el vaso el chocolate blanco y rallamos **4 seg/vel 8**. Con la espátula, bajamos las paredes hacia el fondo de las cuchillas.
3. Añadimos 40 gr de manteca de cerdo y programamos **2 min/50º/vel 2**. vertemos la mezcla en el molde escogido, golpeando un poco sobre la encimera para que se rellenen las esquinas y salgan las burbujas de aire. *Deje enfriar 10 min en el congelador*.
4. Sin lavar el vaso, ***repetimos el mismo proceso con el chocolate con leche y luego con el chocolate negro***. *(No lavamos el vaso porque el chocolate blanco no va a alterar al chocolate con leche y éste a su vez tampoco al negro... si invertimos el orden cuidado! tendremos que limpiar muy bien el vaso entre paso y paso)*
5. Acabados los pasos de los 3 chocolates, reservaremos en el frigorífico unas horas hasta que esté totalmente cuajado.

NOTA: Sobre los turrones 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/100º/vel 3 y en los últimos segundos sube a vel. progresiva 5-7-10, espera unos segundos antes de abrir y listo!

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix