

Mousse de turrón de jijona (Tarta turrón)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
120 gr Yema de huevo
100 gr Almíbar - a 30Bé (200 azúcar por 80 agua a 103°C.)
15 gr Gelatina en hojas
25 gr Leche
1 kg Nata - semimontada
375 gr Turrón jijona - granulado

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella
Hervir el almíbar a 30°Bé. (103 ° C.) y verter sobre las yemas, cocemos a la inglesa (85°C). Ponemos en la máquina y montamos a velocidad media, si no tienes máquina con una batidora de mano con varillas,. Las hojas de gelatina previamente hidratada las disolvemos en la leche tibia, lo añadimos a las yemas. Mezclar a intervalos con la nata semimontada y al final el turrón.