

Parfait de turrón

Broche perfecto de comidas y cenas, el postre hay que mimarlo siempre. En la época navideña, si cabe, todavía más. En esta lección te enseñamos a elaborar un postre muy recomendable para Navidad: un parfait de turrón de Jijona, un dulce que, en esta ocasión, usa un producto tan navideño como el turrón. El parfait, dulce clásico de la gastronomía gala, es un postre helado que admite distintos sabores y adición de todo tipo de licores.

Preparación

Batimos las yemas con 70 gramos de azúcar hasta que queden con una consistencia cremosa. Paralelamente, sumergimos la gelatina en agua helada y picamos bien el turrón. Reservamos. Calentamos la leche, agregamos la mitad de leche a las yemas; diluimos bien y pasamos a un cazo. Echamos el resto de la leche sobre las yemas y calentamos hasta que se espese, sin dejar de remover para evitar que se nos corte. Cuando esté listo, colamos y vertemos en un bol. Añadimos el turrón troceado, reservando un trozo para decoración, y trabajamos la mezcla hasta que se disuelva completamente. Para que nos quede con una textura uniforme, usamos un túrmix. Incorporamos la gelatina remojada y bien escurrida y volvemos a mezclar todo muy bien ayudándonos del túrmix. Dejamos enfriar y reservamos. Montamos las claras a punto de nieve añadiendo una pizca de sal y hacemos un chantilly con la nata líquida y el azúcar restante. Incorporamos la nata a la crema de turrón con movimientos suaves de abajo-arriba. Después, añadimos de igual forma las claras a punto de nieve. Vertemos la mezcla en cuatro moldes individuales y congelamos durante cuatro horas. Sacamos del congelador 10 minutos antes de servir, desmoldamos y decoramos con caramelo, un poco de turrón rallado y unos trocitos de almendras garrapiñadas.

Ingredientes

Para 4 personas

4 yemas + 4 claras de huevo

100 gr de azúcar

350 ml de leche

4 hojas de gelatina remojadas en agua fría

200 gr de turrón de Jijona

140 ml de nata

Un poco de caramelo líquido para decorar

Un puñado de almendras garrapiñadas

Utensilios

Tabla de cortar
Cuchillos
Boles
Cazos
Un túrmix
Una batidora (opcional)
Varillas
Cubiertos de servir
4 moldes individuales
4 platos

Instructor destacado



Samantha Vallejo-Nágera

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD