



Torrone - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Ricetta di Teresa.

Parliamo del torrone bianco con frutta secca all'interno racchiusa tra due fogli di ostia.



Ingredienti:

200 g di zucchero
67 g di acqua
17 g di glucosio
133 g di miele millefiori
scorze d'arancia
33 g di albume
17 g di zucchero ancora
400 g di frutta secca (solitamente mandorle o mandorle e nocciole, ma io ho voluto anche i pistacchi)

Esecuzione:

Iniziare tostando in forno le mandorle (separate dall'altra frutta secca). Nel frattempo:
Cuocere 200 g di zucchero con l'acqua e il glucosio portandoli a 144°. Usare una pentola proporzionata perchè un recipiente troppo grande ostacolerebbe il raggiungimento della temperatura desiderata.
Mettere il miele in un altro pentolino con le scorze di arancia che elimineremo poi, portandolo a 124°.
Montare gli albumi con 17 g di zucchero con la frusta a filo del kenwood. La meringa è pronta quando rimangono i picchi alzando la frusta. Versare a filo sugli albumi prima il miele e poi la miscela di zucchero.
Mescolarvi la frutta secca (usando la foglia del kenwood) avendo cura di tenerla ben calda in forno fino all'ultimo momento. Nel frattempo avremo preparato nelle teglie le ostie su cui verseremo il composto caldo. Con le mani unte di olio compatteremo il composto che poi andrà coperto con altro foglio di ostia. Lasciare intiepidire e tagliare nella forma desiderata.

Note:

la difficoltà dell'operazione consiste nel dover sincronizzare i tempi di cottura dei due preparati a temperature diverse. A tal fine si consiglia di accender il fuoco nel pentolino del miele dopo che la miscela di zucchero, acqua e glucosio supera i 100°



tostiamo leggermente solo le mandorle



aggiungiamo la frutta secca rimanente



cominciamo a portare a temperatura il composto di zucchero ...



... e il miele



si versa il composto di zucchero a filo e si aumenta la velocità delle fruste



dopo il composto di zucchero si versa il miele (eliminata la scorza)



montiamo benissimo



con le mani unte schiacciamo il composto



spatoliamo rigorosamente col corne



copriamo con l'ostia



Suggerimento per la presentazione: dei buonissimi segnaposto i vostri ospiti!

Natale - cenone - inverno

eCucinando.it