

TURRÓN DE TRES CHOCOLATES

Ingredientes: (para 30 raciones)

250 g de chocolate blanco troceado
120 g de manteca de cerdo
250 g de chocolate con leche troceado
250 g de chocolate fondant troceado

Preparación:

- 1.- Forre con film transparente un molde rectangular tipo cake de silicona o de metal.
- 2.- Ponga en el vaso el chocolate blanco y ralle 4 seg/vel 8. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
- 3.- Añada 40 g de manteca y programe 2 min/50°/vel 2. Vierta la mezcla en el molde golpeando un poco sobre la encimera para que se rellenen bien las esquinas y evitar burbujas de aire. Deje enfriar 10 minutos en el congelador.
- 4.- Sin lavar el vaso, ponga el chocolate con leche y rállalo 4 seg/vel 8. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
- 5.- Agregue otros 40 g de manteca y programe 2 min/50°/vel 2. Vuelque sobre la capa de turrón blanco y golpee suavemente de nuevo. Reserve en el congelador durante 10 minutos.
- 6.- Sin lavar el vaso, ponga el chocolate fondant y ralle 4 seg/vel 8. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
- 7.- Añada 40 g de manteca y programe 2 min/40°/vel 2. Vuelque sobre el turrón cuajado y reserve unas horas en el frigorífico para que se quede bien duro. Corte en porciones cuando esté a temperatura ambiente, para obtener un corte perfecto.

Accesorios útiles:

Molde de cake (aprox. 22 x 8 x 8 cm).



Receta facilitada por M^a del Mar Rodríguez Moreno. Taller de Repostería Navideña con Thermomix y Tescoma.

