



Confiseries, friandises, chocolats

# Turrón d'alicante



**4h55**   **45 min**   **10 min**   **4h**   **463**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

## Ingrédients pour le turrón d'Alicante

500 g **Amande(s)**  
**entière(s)**  
150 g **Sucre semoule**  
250 g **Miel**  
1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
2 **Pain azyne**  
10 cl **Eau**

### Étape 1

#### Préparation du turrón d'Alicante

- 1 Préchauffer le four sur la puissance maximale.
- 2 Disposer les amandes sur une plaque à pâtisserie, les faire chauffer pendant quelques minutes à four très chaud.
- 3 Cette opération permet de libérer l'humidité contenue dans les amandes.
- 4 Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à 140°C pour obtenir un sirop. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre de cuisson.
- 5 Hors du feu, incorporer le miel au sirop. Porter de nouveau la température à 140°C.
- 6 Verser le blanc d'oeuf dans la cuve du batteur, le battre en neige très ferme.
- 7 Verser doucement le sirop sur le blanc d'oeuf tout en continuant de battre.
- 8 Continuer de battre pendant 5 minutes afin de refroidir la préparation.
- 9 Incorporer les amandes à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Disposer une feuille de papier azyne sur une plaque et verser la pâte dessus.

**11** Recouvrir d'une autre feuille de papier azyme et étaler délicatement au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une épaisseur homogène.

**12** Laisser sécher pendant environ 4 heures au réfrigérateur.

## **Étape 2**

### Dressage

**1** Une fois l'appareil dur, le couper en carrés et servir à tout moment.