

BRAZO DE GITANO DE TURRÓN



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

La calidad el turrón es importante para el sabor, yo usé Turrón del Gaitero; lo hacen en mi pueblo es de "Valle y Ballina" de Villaviciosa.

Descripción:

Variación para el típico tronco de Navidad. Muy rico.

Ingredientes para 8 personas :

- Ingredientes para el bizcocho:
 - 4 huevos
 - 125gm de harina
 - 125gm de azúcar
 - 1 cucharadita de levadura
 - 1 cucharada de azúcar vainillado
 - 1 pizca de sal
- Ingredientes para el relleno:
 - 400gm o más de turrón de gijona. (al gusto)
 - 300ml de nata
 - 4 láminas de gelatina neutra
- Ingredientes para el glaseado brillante:
 - Visitar la receta creada en esta página por CHOCOLATÍSIMO

Preparación:

Paso 1

Preparamos el bizcocho mezclando y tamizando la harina, la levadura y la pizca de sal. Batir las 4 yemas con el azúcar y el azúcar vainillado hasta conseguir una masa espesa y blanquecina. Incorporar la harina y batir con energía. Batir las claras a punto de nieve y mezclarlas a la masa anterior con movimientos envolventes con cuchara de madera o lengua de silicona. Untar la bandeja del horno con un poco de mantequilla y colocar un papel de hornear encima y untarlo también con mantequilla, echar la masa en la bandeja y nivelar lo más posible. Poner al horno precalentado a 200°C entre 5 y 8m hasta que esté esponjoso. (vigilarlo). Sacar del horno y voltear en un paño de cocina humedecido y espolvoreado con azúcar, despegar del papel con mucho cuidado, enrollar sobre el mismo paño y dejar enfriar.

Paso 2

Ahora preparamos el relleno desmigajando bien el turrón para que se derrita mejor. Ponemos a calentar la nata y le vamos añadiendo poco a poco el turrón sin dejar de remover hasta que esté totalmente integrado con la nata. Añadimos las 4 láminas de gelatina que previamente dejamos hidratando en agua fría unos 15 minutos. Dejar enfriar hasta tª ambiente. Extender encima de la plancha de bizcocho y enrollar con cuidado. Lo ponemos en una rejilla y le echamos por encima el glaseado brillante hasta cubrirlo por completo. Poner en la nevera hasta que cuaje y listo para servir.

Paso 3

Para preparar el glaseado de chocolate brillante visitar el recetario de CHOCOLATÍSIMO.