

Receptes amb torrons



núm. — 01

Pastisset de torró de Xixona

Receptes
amb torrons
Núm.—01



Ingredients

220 g Ou
240 g Torró de Xixona
20 g Mel
90 g Mantega
20 g Farina d'arròs

Albercoc al forn
Gelats de crema agra
Galeta cruixent d'ametlla
Ametlles garrapinyades



Recepta original de
Josep Esturi / Pastisser



Preparació

1. Muntar els ous amb el batedor de varetes.
2. Escalfar una mica el torró amb la mantega i la mel a foc lent fins a obtenir una massa líquida.
3. Incorporar el torró a l'ou muntat amb l'ajuda d'una llengua.
4. Seguidament, afegir la farina d'arròs amb l'ajuda d'un tamís petit.
5. Repartir 80 g de la barreja en motlles prèviament untats amb mantega i a sobre del paper de forn en el qual serà servit.
6. Posar a sobre una capa d'ametlles laminades i ben col·locades.
7. Congelar y deixar reposar 24 hores.
8. A l'hora de consumir, posar-ho directament del congelador al forn a 200°C durant 5 minuts. Volem que les vores estiguin cuites però l'interior sigui líquid.



Més informació sobre les receptes:
xicstorroners.cat


[@xicstorroners](https://www.instagram.com/xicstorroners)



Receptes
amb
torrons

núm. — 02

Foie “pôele” amb melmelada de figues, escabetx de ceba i gaspatxo de torró de Xixona



Per a 10 porcions

- 10 peces de foie porcions de 45-50 g
- 20 figues
- 150 ml de gaspatxo de torró
- 40 g de torró
- 3 cebes de Figueres



Una recepta original de
Rafel Muria / Cuiner



Pel gaspatxo de torró de Xixona:

- 100 g de torró de Xixona
- 60 ml d'aigua
- 15 ml de vinagre
- Sal
- Piment d'espellette

Triturar tots els ingredients i
rectificar de sal i de textura si és
necessari.

Melmelada de figa amb fava tonka:

- 15 peces de figues tallades a la meitat.

- Fava tonka
- Sal
- Vinagre

Confitar les figues molt suaument fins aconseguir una textura de melmelada. Aafegir-hi la fava tonka ratllada, la sal i el vinagre fins a obtenir el gust desitjat.

Escabetx de ceba

Tallar la ceba ben fina i escabetxar-la a foc molt fort amb una mica d'oli d'oliva verge extra. Afegir-hi sal, vinagre de xerès i un punt de vi ranci.