

Torrans Vicens presenta 4 variedades inéditas elaboradas por Albert Adrià

07/10/2016

Lleida, 8 oct (EFE).- La marca leridana Torróns Vicens presentará mañana sábado durante la 28 edición de la Fira del Torrón i la Xocolata de Agramunt (Lleida) -8 y 9 de octubre- cuatro variedades inéditas de este dulce tradicional navideño elaboradas por el maestro turroneiro Ángel Velasco y el chef Albert Adrià.

Según ha informado la empresa de Agramunt (Lleida), siguiendo su "apuesta por la innovación y la creatividad en el mundo del turrón, pero sin olvidar la artesanía y la tradición", este año presentan un turrón de vinagre y frambuesas, uno de trufa blanca de alba, otro de coco thai y uno de curry y fresa.

Se trata de nuevos turrónes de sabores inéditos hasta ahora en el mundo del turrón, que suponen un paso adelante en el afán de innovar de la marca y que se han creado de la mano de Albert Adrià, reconocido como el mejor chef pastelero del mundo por Restaurant Magazine.

Estos nuevos turrónes forman parte de la línea 'Adrià Natura', una selección de turrónes creada en 2013 que combina la alta gastronomía y la tradición del turrón de Agramunt para idear un nuevo concepto original y revolucionario del producto.

Así, para crear el Turrón de Curry y Fresa, Albert Adrià se ha inspirado en un postre del restaurante Tickets. Se trata de un turrón de praliné de almendra y chocolate blanco con curry, fresa y sésamo.

Una exótica mezcla de especies con la fresa, que le aportan el toque ácido, y con el praliné de almendra con chocolate blanco y semillas de sésamo, que aportan un toque original y diferente al producto.

La segunda propuesta de Torróns Vicens y el chef Adrià, el Turrón de Trufa blanca de Alba con praliné de avellana, combina un praliné de avellana con la preciada trufa blanca de Alba, o también llamada trufa blanca del Piamonte, un producto de escasa accesibilidad y corta temporada de recolección. Es la variedad de trufa más exclusiva y apreciada en gastronomía por su sabor y aroma.

Asimismo, el Turrón de Coco Thai está elaborado con crema de coco, fruta de la pasión y curry de Madrás. La base del curry de Madrás, una salsa originaria del sur de la India, es el chile en polvo, que aporta el toque picante al turrón y que combina a la perfección con la dulzura del coco y el punto ácido del maracuyá.

Por último, el Turrón de Vinagre y Frambuesas está hecho a base de trufa de chocolate, combinada con frambuesas y un corazón de reducción de vinagre balsámico, que le aporta un sabor más intenso y un toque de dulzura.

"La unión Vicens-Adrià supone un paso más en la conceptualización del turrón como producto gastronómico para ser consumido no sólo en Navidad sino durante todo el año, como un postre exquisito y diferenciado", señalan desde la empresa turrонера.

Por otra parte, Torrons Vicens también presentará durante esta edición de la Fira del Torró una novedad dentro de la línea Turrones Vicens Excellence 2016. Se trata del Turrón de Ratafia: Crema combinada con licor de ratafia de Girona y nueces.

En cuanto a la edición de este año de la Fira del Torró, según la organización ocupará 14.000 metros cuadrados, con tres pabellones monográficos y 80 expositores. Se espera poder superar la cifra de 80.000 visitantes que se registraron el año pasado. Además, habrá 140 puestos en las calles anexas a la feria. EFE