



# Turrón met Saborpuro Spaanse amandellekkernijen



www.saborpuro.nl

Als Cecile van Berkum je uitnodigt om naar Spanje te komen, weet je dat het altijd bijzonder, interessant en anders dan anders gaat zijn. Zo ook deze keer. In haar onstuitbare drang om de mooiste producten van Spanje te vinden, met name van Zuidoost-Spanje, nam ze me deze keer mee naar Alicante en meer bepaald het plaatsje Xixona. De plaats waar de ene helft van de bevolking ijs maakt en de andere helft amandelen verwerkt tot de meest boeiende producten. Hier leerden John van Veenendaal (Cecile haar Nederlandse agent) en ikzelf het enorme verschil kennen tussen een amandel en een heel erg lekkere amandel.



JOHN VAN VEENENDAAL, CECILE VAN BERKUM, ANA EN MANUEL PICO LLORENS



**Manuel Pico Llorens** was samen met zijn vrouw Anna, de gastheer voor de dag. Hij heeft een klein bedrijf, een van de bijna honderd in Xixona, dat amandelen verwerkt tot vooral typisch Spaanse specialiteiten. Momenteel is het bedrijf in handen van de zevende generatie. Het begint natuurlijk allemaal met de amandel zelf. We waren precies op het moment van de bloesems daar en je kan je niet voorstellen hoe mooi dat is en het wordt je meteen duidelijk waarom de Spaanse Turrón zo een mooie combinatie vormt van amandelen en honing. De geur van amandelbloesem is werkelijk alleen maar honing en amandel.

Er zijn grofweg twee soorten Spaanse amandelen: de Marcona en de rest. De Marcona amandelen zijn te herkennen aan de iets rondere vorm, ze bevatten meer olie en zijn verfijnder van smaak. De "gewone" amandelen zijn te herkennen aan het duidelijke puntje, zowel aan de dop als de amandel.

Voor het maken van de Turrón, waarin amandelen zichtbaar zijn, worden de amandelen gesorteerd tot allemaal een en dezelfde grootte en vorm. De rest van de Marcona's, de kleintjes en de gebroken worden gebruikt voor marsepein en andere producten waar de hele amandel niet meer zichtbaar is.

Manuel gebruikt uitsluitend Marcona amandelen, de fijnste honing (sinaasappelbloesem en rozemarijn), verse eieren en suiker. Ze experimenteren heel voorzichtig met suikervrije producten maar dat staat nog in de kinderschoenen.

Het hoge gehalte aan eiwit-en vitamines maakt deze producten ook nog gezond en een goede bron voor noodzakelijke voedingsstoffen. Het bevat vitamines A, D, E, C, B1, B2, B3, B6, B12 en mineralen, calcium, fosfor, ijzer, magnesium, kalium, koper, mangaan, zink en silicium.



# amandellekkernijen

**Turrón de Jijona** (Xixona) is een van de producten die Saborpuro in Nederland verkoopt. Het is een soort pasta, maar wel heel stevig, gemaakt van 64% geroosterde amandelen met 16 % honing en eiwit. Turrón de Jijona is perfect geschikt bij de koffie maar zeker ook als smaakmaker in verschillende bereidingen als mousses, ijs, sauzen en zelfs kroketten (heerlijk bij wild). Het maken van deze specialiteit duurt maar liefst 3 dagen.

**Turrodela Gourmet** is het best vergelijkbaar met choco-, speculaaspasta of pindakaas wat de structuur betreft. Het wordt gemaakt van 52% Marcona-amandelen, rozemarijnhoning, zonnebloemlecithine en eiwit. De smaak is intens honing en amandel, smeug en vol. De pasta heeft een aangename structuur en een brede inzetbaarheid, zoals als begeleider van vlees, vis, in sauzen, in amuses, op toast, in mousses en taarten.

**Turrón a la Piedra** gemaakt van Marcona-amandelen, suiker, citroenrasp en kaneel is iets vaster van structuur dan de beide voorgaande. Maar de extra toets van citroen en kaneel maakt deze tot een werkelijke unieke toevoeging in gerechten, ijs en taartvullingen.

**Polvorones Artesanos** zijn licht brosse "koekjes" van amandel, citroenrasp en eigeel, suiker, bloem, kaneel en reuzel. Ze zijn onmogelijk te vergelijken met enig ander koekje dat we hier kennen maar de smaak is uitermate verfijnd. Verkruid op een plak eendenleverterrine is het een hemelse combinatie.

**Almendra de Alcalá** zijn licht gesuikerde Marcona-amandelen. Niet te verwarren met de amandelen met die dikke suikerlaag die je vooral op kermissen en markten kan kopen. Neen, deze hebben een subtiel laagje suiker eromheen zodat er een perfecte balans tussen zoet en amandel verkregen wordt. Juist omdat deze amandelen niet zo zoet zijn kunnen ze perfect toegepast worden in gerechten en met name visgerechten. We aten in een restaurant in Jijona een calamarses a la plancha en langoustines. Daarop werd een mengsel van de gehakte gesuikerde amandelen, zeezout en extra virgin olijfolie gelepeld. Werkelijk een van de beste combinaties ooit!

Veel amandelproducten van Saborpuro zijn zowel in klein- als grootverpakking te verkrijgen, dus uitstekend geschikt voor de Horeca en Patisseries.



JOHN VAN VEENENDAAL



TURRÓN DE JIJONA (XIXONA)



TURRODELIA GOURMET



TURRÓN A LA PIEDRA



POLVORONES ARTESANOS



POLVORONES ARTESANOS



ALMENDRA DE ALCALÁ