

Torta Come un Snickers (caramello, arachidi & cioccolato)

Ingrédients

- 115g di cioccolato al latte al 40%
- 250g di panna liquida intera
- 112g di burro
- 71g di zucchero a velo
- 23g di farina di mandorle
- 1g di sale
- 44g di uova
- 188g di farina T55
- 75g di panna liquida
- 115g di zucchero
- 35g di burro
- 1 piccola presa di sale
- 45g di arachidi non salate
- 35g di cioccolato fondente al 60% minimo
- 20g di cioccolato al latte al 40%
- 65g di panna liquida
- 140g di mascarpone
- 115g di burro di arachidi
- 25g di zucchero a velo

Préparation

1. Caramello, arachidi & cioccolato... ecco i gusti della torta realizzata per il compleanno del mio compagno, sul modello di una famosa barretta di cioccolato.
2. Dopo la degustazione, tutti hanno trovato che i diversi sapori erano ben presenti e si riconosce bene lo Snickers :-). Questa torta è composta da una pasta frolla dolce, un caramello morbido, una ganache ai cioccolati al latte & nero, una crema al mascarpone al burro di arachidi, arachidi e una ganache montata al cioccolato al latte.
3. Diverse preparazioni quindi, ma nulla di veramente complicato nella realizzazione di questa torta super golosa.
4. Fate sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria o nel microonde, molto delicatamente.
5. Scaldate metà della panna, quindi versatela in tre volte sul cioccolato fuso mescolando bene per creare un'emulsione.
6. Una volta che la ganache è ben liscia, aggiungete il resto della panna fredda, mescolate per ottenere una crema omogenea, coprite con pellicola a contatto e mettete in frigo fino al giorno dopo.
7. Creaming il burro con lo zucchero a velo, quindi aggiungete la farina di mandorle e il sale.
8. Emulsionate la crema ottenuta con le uova precedentemente sbattute, quindi aggiungete gradualmente la farina fino a ottenere una palla omogenea.
9. Mettete la pasta in frigorifero per una notte.
10. Il giorno del montaggio Pasta frolla dolce: Dopo il riposo, stendete la pasta a uno spessore di 3mm, quindi foderate un cerchio per torte.
11. Quindi lasciare la pasta per almeno 30 minuti in frigorifero o nel congelatore.
12. Quindi, cuocete il fondo della torta alla cieca per circa 40 minuti a 160°C.
13. A metà cottura, togliete la torta dal forno e spennellatela con un tuorlo d'uovo sbattuto con una goccia di panna liquida.

14. Caramello morbido: Questa è la ricetta di Nicolas Paciello nel suo libro *Le carnet de recettes qui déchire*.
15. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
16. Contemporaneamente, scaldare la panna.
17. Quando il caramello ha un bel colore, versate poco a poco la panna sopra mescolando costantemente (facendo attenzione agli schizzi!
18.).
19. Aggiungete poi il burro tagliato a pezzetti, quindi la presa di sale mescolando sempre.
20. Lasciate cuocere il caramello per 2 minuti mescolando, quindi toglietelo dal fuoco.
21. Quando il caramello si è un po' raffreddato (ma non troppo, deve essere ancora liquido), versatelo sul fondo della torta e cospargete il caramello con le arachidi.
22. Fate sciogliere i cioccolati e scaldare la panna.
23. Versate la panna calda sul cioccolato fuso in tre volte, mescolando bene per ottenere un'emulsione.
24. Lasciatela raffreddare un po', poi versatela sul caramello.
25. Montate il mascarpone con lo zucchero a velo quindi con il burro di arachidi fino a ottenere una crema omogenea.
26. Versate la crema ottenuta sulla ganache al cioccolato rappresa (potete mettere la torta in frigo per far rapprendere la ganache più rapidamente).
27. Conservate la torta al fresco fino al montaggio.
28. Ganache montata cioccolato al latte: Montate la ganache montata come una panna montata, quindi mettetela in un sac à poche munito di una bocchetta liscia.
29. Con il sac à poche, formate delle sfere di ganache di diverse dimensioni su un foglio di rhodoid della dimensione della torta, quindi ponete nel congelatore.
30. Certo, se non avete il tempo di congelare la ganache, potete semplicemente posizionarla direttamente sulla torta!
31. Montaggio: Glassa effetto velluto (opzionale) QS di arachidi Quando la ganache è congelata, girate la lastra di ganache montata.
32. Applicare sopra la glassa effetto velluto color cioccolato, quindi tagliate per ottenere bordi lisci se necessario.
33. Disporre la ganache sulla torta, quindi disporre intorno delle arachidi tritate.
34. Conservare la torta in frigorifero.
35. Buon appetito!