

Torta biscotto, cioccolato e vaniglia

Ingrédients

- 105g di burro pomata
- 70g di zucchero di canna
- 70g di zucchero semolato
- 30g di uovo intero
- 180g di farina T45
- 3,5g di lievito per dolci
- 60g di perle croccanti al cioccolato fondente
- 90g di cioccolato Guanaja
- 105g di cioccolato Guanaja
- 125g di panna liquida intera
- 5g di miele
- 45g di crepes dentelle
- 35g di cioccolato Guanaja
- 55g di pralinato mandorle & nocciole
- 150g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 25g di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia

Préparation

1. Valrhona ha lanciato pochi giorni fa un nuovo sito internet su cui si possono trovare ricette ma anche il loro cioccolato, il loro pralinato, le loro perle croccanti e persino la loro nuovissima vaniglia Norohy!
2. Si possono ordinare i prodotti per riceverli a casa, ma anche trovare artigiani vicini a noi che vendono i prodotti Valrhona.
3. In occasione del lancio di questo nuovo sito, ho ricevuto un pacco contenente alcuni prodotti, con la missione di realizzare e condividere una ricetta gustosa, fattibile a casa e ovviamente cioccolatosa ;-). Eccomi quindi con questa crostata cookie, cioccolato e vaniglia, che richiede poco materiale e tempo, e che utilizza il cioccolato Guanaja (cioccolato fondente al 70% di cacao), il pralinato mandorle-nocciole, le perle croccanti al cioccolato fondente e la vaniglia.
4. Questa ricetta è composta da una base di cookie (mi sono ispirata alla ricetta dei cookies di Cyril Lignac) ricoperta da un croccante pralinato, una ganache e una chantilly alla vaniglia, in breve un dessert super goloso!
5. Mescolate la farina e il lievito con i due zuccheri.
6. Aggiungete poi il burro ben cremoso e l'uovo.
7. Quando il composto è omogeneo, aggiungete le perle croccanti e il cioccolato tritato in pezzetti di varie dimensioni.
8. Imburrate lo stampo per la torta, quindi stendete la pasta per i cookie all'interno con le dita, facendo risalire leggermente i bordi.
9. Con il resto della pasta, potete fare dei mini-cookie che serviranno per decorare la torta.
10. Preriscaldate il forno a 175°C e infornate il vostro cookie per circa 18 minuti (se fate dei mini cookie, ovviamente cuoceranno più velocemente, meno di 5 minuti).
11. Lasciate raffreddare il cookie.
12. Fate sciogliere delicatamente il cioccolato nel microonde o a bagnomaria.
13. In parallelo, scaldare la panna con il miele.
14. Versate un terzo della panna calda sul cioccolato mescolando bene al centro del recipiente con una spatola.

15. Aggiungete poi un secondo terzo, sempre mescolando, e infine l'ultimo terzo.
16. Quando la ganache è ben lucida e omogenea, copritela a contatto e lasciatela raffreddare (se avete fretta, potete metterla in frigorifero).
17. Fate sciogliere delicatamente il cioccolato a bagnomaria o nel microonde.
18. Aggiungete il pralinato, quindi le crepes dentelle sbriciolate.
19. Stendete il croccante sul cookie raffreddato, quindi mettetelo in frigorifero finché il croccante non si indurisce.
20. Montate la panna liquida con i semi di vaniglia.
21. Quando la chantilly inizia a prendere consistenza, aggiungete lo zucchero a velo e continuate a montare fino a ottenere una chantilly ferma.
22. Il montaggio: Una volta che la ganache si è rassodata, mettetela in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta piccola di 14mm.
23. Mettete la chantilly in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia di 16mm.
24. Alternate la ganache e la chantilly sul croccante raffreddato, quindi decorate la torta con i mini-cookie, alcune perle croccanti e pralinato.
25. Buon appetito!