

Torta de cookie de damasco, dulcey e avelã

Ingrédients

- 75g de manteiga em temperatura ambiente
- 40g de açúcar muscovado (ou de açúcar mascavo se não tiver)
- 30g de açúcar refinado
- 30g de ovo inteiro
- 120g de farinha
- 1,5g de fermento em pó
- 125g de chocolate dulcey
- 50g de avelãs picadas
- 6 damascos
- 30g de açúcar
- 45g de creme de leite integral
- 5g de glicose
- 5g de mel
- 65g de chocolate dulcey
- 120g de creme de leite integral
- 70g de creme de leite integral
- 10g de açúcar de confeitiro
- 1 boa colher de sopa de purê de avelã
- 2 damascos

Préparation

1. Se você vem regularmente por aqui, talvez já tenha visto uma torta cookie.
2. Eu já fiz várias (framboesa pistache, chocolate praline, pera chocolate ao leite, maçã caramelizada), sempre nesse mesmo círculo oblongo da Buyer que eu adoro, então, como provável última receita de verão de 2025, eu quis repetir com uma versão de damasco desta vez!
3. E qual chocolate combina muito bem com essa fruta?
4. O dulcey, claro, esse chocolate caramelizado com um bom gosto de biscoito.
5. Então, algumas avelãs a mais, e está feito Ingredientes :Eu usei o purê de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Eu usei o chocolate Dulcey da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Material :Círculo oblongo De BuyerPlaca perfuradaSacos de confeitarTempo de preparo: 1 hora + 15 minutos de cozimento + descansoPara uma torta de 30x11cm : A massa do cookie : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar muscovado (ou de açúcar mascavo se não tiver) de açúcar refinado de ovo inteiro de farinha 1, de fermento em pó de chocolate dulcey de avelãs picadas Misture a manteiga em temperatura ambiente com os açúcares, depois adicione o ovo.
8. Em seguida, incorpore a farinha e o fermento, assim como o chocolate cortado em pedaços e as avelãs picadas.
9. Estenda a massa do cookie no círculo untado colocado sobre uma assadeira coberta com papel manteiga.
10. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.
11. Em seguida, desenforme e deixe esfriar.
12. A compota de damascos : 6 damascos de açúcar 1/2 suco de limão Corte grosseiramente os damascos, coloque-os em uma panela com o açúcar e o suco de limão.
13. Cozinhe em fogo baixo, mexendo regularmente até obter uma textura de compota.

14. Deixe esfriar completamente na geladeira.
15. A ganache montada dulcey : de creme de leite integral de glicose de mel de chocolate dulcey de creme de leite integral Aqueça a pequena quantidade de creme com a glicose e o mel, depois despeje sobre o chocolate previamente derretido.
16. Misture bem, e quando a ganache estiver lisa e homogênea, adicione a grande quantidade de creme e termine de emulsificar com um mixer de imersão.
17. Cubra a ganache com filme plástico e reserve na geladeira por uma noite, se possível, no mínimo 6 horas se não.
18. A chantilly de avelã : de creme de leite integral de açúcar de confeitiro 1 boa colher de sopa de purê de avelã Quando todos os elementos estiverem frios, logo antes da montagem, bata o creme com o açúcar de confeitiro e o purê de avelã até obter uma chantilly.
19. Coloque em um saco de confeitar com o bico de sua escolha.
20. A montagem : 2 damascos Algumas avelãs Espalhe a compota de damasco sobre a base do cookie.
21. Bata a ganache e coloque em um saco de confeitar com o bico de sua escolha.
22. Na torta, decore alternadamente com a ganache e a chantilly.
23. Adicione em seguida os damascos cortados em pequenos pedaços e alguns pedaços de avelãs antes de se deliciar!