

# Torta de creme de abóbora com especiarias

## Ingrédients

- 1 abóbora
- 120g de manteiga
- 85g de açúcar de confeiteiro
- 225g de farinha
- 20g de cacau em pó
- 50g de ovo
- 2g de sal fino
- 425g de purê de abóbora
- 236g de creme de leite integral a 35% de gordura
- 75g de açúcar de cana
- 230g de gemas de ovo
- 1 colher de chá de canela em pó
- 150g de cream cheese
- 85g de mascarpone
- 15g de açúcar de confeiteiro

## Préparation

1. Quem diz outono diz pumpkin spice!
2. Então aqui está uma torta, bem gulosa com sua massa de cacau e suas quenelles de creme mascarpone-cream cheese.
3. Encontrei esta receita na última edição da revista Fou de Pâtisserie, não é complicada, mas requer bastante descanso, então a receita deve ser feita na véspera do dia da degustação (você pode até fazer a massa dois dias antes e deixá-la "cristalizar" na geladeira a noite toda uma vez que estiver moldada).
4. Última coisa, se eu fosse fazer de novo, colocaria mais especiarias no creme (um pouco de baunilha, uma quantidade maior de canela e gengibre).
5. fica a seu critério de acordo com seu gosto!
6. ).
7. Material :Círculo canelado De BuyerPlaca perfuradaRolo de massaIngredientes :Eu usei o purê de abóbora e a canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
8. Eu usei o cacau em pó da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
9. Tempo de preparação : 1h30 + 1h25 de cozimento + 14h de descansoPara uma torta de 25cm de diâmetro : Eu usei um círculo de 20cm de diâmetro, então multipliquei as quantidades por 0,64 para o recheio da torta.
10. O purê de abóbora: Eu usei o purê pronto da Koro.
11. 1 abóbora Corte a abóbora, retire as sementes e asse no forno por cerca de meia hora a 180°C, a abóbora deve ficar macia.
12. Em seguida, bata a polpa para obter um purê bem liso e retire a quantidade necessária para a receita.
13. A massa doce de cacau: de manteiga de açúcar de confeiteiro de farinha de cacau em pó de ovo de sal fino Misture a manteiga, o açúcar de confeiteiro, a farinha, o cacau e o sal com a pá (ou com os dedos) para obter uma mistura arenosa.
14. Em seguida, adicione o ovo e misture novamente para formar uma bola homogênea.
15. Envolva a massa em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 2 horas.
16. Em seguida, abra a massa com 2mm de espessura e forre seu círculo.

17. Coloque novamente na geladeira por pelo menos 2 horas.
18. O recheio de abóbora com especiarias: de purê de abóbora de creme de leite integral a 35% de gordura de açúcar de cana de gemas de ovo 1 colher de chá de canela em pó  $\frac{1}{4}$  colher de chá de gengibre em pó  $\frac{1}{4}$  colher de chá de cravo em pó  $\frac{1}{4}$  colher de chá de sal Coloque em uma panela o purê de abóbora, o creme, metade do açúcar e as especiarias.
19. Aqueça a mistura.
20. Bata as gemas de ovo com a outra metade do açúcar.
21. Quando a mistura na panela começar a ferver, despeje sobre os ovos e misture bem, depois reserve.
22. A cocção: Pré-cozinhe a massa doce a 175°C por cerca de 20 minutos (se necessário, você pode colocar pesos ou caroços por cima durante a pré-cozimento).
23. Filtre o recheio de pumpkin spice e despeje sobre a massa pré-cozida.
24. Asse a 150°C por 25 minutos de cozimento.
25. No final do cozimento, o creme deve estar ainda tremido, ele vai firmar depois.
26. Deixe esfriar um pouco e depois coloque na geladeira durante a noite.
27. O creme mascarpone: de cream cheese de mascarpone de açúcar de confeiteiro Misture os três ingredientes para obter uma mistura homogênea e reserve na geladeira.
28. As finalizações: QS de sementes de abóbora Quando a torta esfriar completamente, faça quenelles com o creme mascarpone e coloque-as por cima.
29. Decore com algumas sementes de abóbora antes de se deliciar!