

# Torta de baunilha e avelã

## Ingrédients

- 75g de chocolate branco marfim
- 1 folha de gelatina
- 300g de creme de leite
- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de avelã
- 50g de ovo (1 ovo médio)
- 180g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 30g de claras de ovo
- 30g de açúcar
- 20g de gema de ovo
- 25g de farinha
- 30g de açúcar
- 35g de água
- 15g de essência de baunilha
- 2 gemas de ovo
- 25g de leite integral
- 180g de creme de leite
- 1g de pectina NH
- 15g de açúcar
- 140g de praliné de avelã
- 30g de manteiga pomada
- 30g de açúcar mascavo
- 30g de farinha
- 30g de farinha de avelã

## Préparation

1. O que é prático com a avelã é que ela combina muito bem com muitos outros sabores.
2. O chocolate, claro, mas a baunilha também!
3. Aqui, eu a associei com a baunilha do Tahiti recentemente recebida da Norohy, a marca de baunilha da Valrhona.
4. Usei então apenas uma fava de baunilha dividida ao meio para a receita, dependendo da baunilha que você usa, você pode usar duas para ter um sabor de baunilha bem pronunciado.
5. Isso dá uma torta super gourmet, que requer um pouco de trabalho, mas que vale a pena!
6. Com essas proporções, fiz uma torta de 18cm de diâmetro e 3 tortinhas individuais, então acho que devem ser adequadas para um aro de 24cm.
7. Escolhi cobrir minha ganache montada de baunilha com o disco rotatório, no estilo de Yann Brys, mas você pode, é claro, cobri-la com o bico de sua escolha (saint-honoré, liso, canelado, petit-four).
8. Coloque a folha de gelatina em uma tigela grande de água fria.
9. Derreta delicadamente o chocolate.
10. Leve de creme de leite com as sementes de baunilha à fervura.
11. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e escorrida.
12. Despeje o creme sobre o chocolate em três vezes, mexendo bem com a espátula entre cada adição para obter uma ganache lisa e brilhante.

13. Em seguida, adicione os de creme de leite frio.
14. Cubra com filme plástico em contato, depois coloque na geladeira por pelo menos 6 horas, idealmente durante a noite.
15. Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeiteiro, a farinha de aveia e o sal.
16. Emulsione a mistura com o ovo, depois adicione a farinha e o amido de milho.
17. Misture rapidamente e pare assim que conseguir formar uma bola.
18. Embrulhe-a no filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 30 minutos.
19. Depois, abra a massa até 2mm de espessura e forre o aro untado com manteiga.
20. Fure a massa e coloque-a no congelador por pelo menos 15 minutos.
21. Em seguida, asse a massa em branco por 25 minutos a 175°C.
22. Retire o aro, depois glaze a massa com o ovo batido usando um pincel e leve ao forno novamente por 5 a 10 minutos verificando a coloração.
23. Ao retirar do forno, deixe esfriar.
24. Bata as claras em neve.
25. Aperte-as adicionando o açúcar aos poucos, batendo constantemente.
26. Quando o merengue estiver liso e brilhante, adicione a gema de ovo e bata rapidamente.
27. Por fim, adicione a farinha peneirada com a espátula e despeje a massa em um saco de confeitar com bico liso.
28. Modele um círculo de biscoito (não muito espesso, atenção, ele irá crescer durante o cozimento) do tamanho da sua torta em uma assadeira coberta com papel manteiga, polvilhe com açúcar de confeiteiro duas vezes, aguardando 1 minuto entre cada uma, depois asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos.
29. Ao retirar do forno, tire o biscoito da assadeira quente e deixe esfriar.
30. Em seguida, coloque o biscoito no fundo da torta.
31. Coloque os três ingredientes em uma panela e leve à fervura.
32. Molhe o biscoito cuillère com a calda de baunilha com a ajuda de um pincel.
33. Leve o leite e o creme de leite com as sementes de baunilha à fervura.
34. Adicione aos poucos o açúcar e a pectina misturados, batendo.
35. Leve novamente à fervura, depois retire do fogo.
36. Despeje o líquido quente sobre as gemas de ovo, sempre mexendo.
37. Despeje o creme sobre o biscoito cuillère, deixando uma altura de cerca de 2mm.
38. Coloque na geladeira até que o creme esteja completamente firme.
39. Quando o paleta de baunilha estiver firme, espalhe o praliné de aveia por cima.
40. Misture os 4 ingredientes de forma a obter uma textura de crumble.
41. Coloque pequenos pedaços de massa em uma assadeira coberta com papel manteiga, depois asse por 10 a 15 minutos a 180°C.
42. O streusel deve estar bem dourado.
43. Deixe esfriar.
44. Montagem: Algumas aveias para a decoração Bata a ganache até obter uma textura de chantilly e, em seguida, cubra a torta com o bico de sua escolha.
45. Decore com o streusel e algumas aveias, e depois se delície!

