

Torta Como um Snickers (caramelo, amendoim & chocolate)

Ingrédients

- 115g de chocolate ao leite 40%
- 250g de creme de leite fresco
- 112g de manteiga
- 71g de açúcar de confeitiro
- 23g de amêndoa em pó
- 1g de sal
- 44g de ovos
- 188g de farinha T55
- 75g de creme de leite
- 115g de açúcar
- 35g de manteiga
- 1 pitada pequena de sal
- 45g de amendoins sem sal
- 35g de chocolate amargo 60% mínimo
- 20g de chocolate ao leite 40%
- 65g de creme de leite
- 140g de mascarpone
- 115g de manteiga de amendoim
- 25g de açúcar de confeitiro

Préparation

1. Caramelo, amendoim & chocolate... esses são os sabores da torta feita para o aniversário do meu companheiro, inspirada em uma famosa barra de chocolate.
2. Após a degustação, todos acharam que os diferentes sabores estavam bem presentes, e reconhecemos bem o Snickers :-). Esta torta é composta de uma massa doce, um caramelo suave, uma ganache de chocolates ao leite & amargo, um creme de mascarpone com manteiga de amendoim, amendoins e uma ganache batida de chocolate ao leite.
3. Várias preparações diferentes, portanto, mas nada realmente complicado na realização desta torta super gourmet.
4. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas, muito lentamente.
5. Aqueça metade do creme, depois despeje em três vezes sobre o chocolate derretido, misturando bem para criar uma emulsão.
6. Uma vez que a ganache esteja bem lisa, adicione o restante do creme frio, misture para obter um creme homogêneo, cubra com filme em contato e coloque na geladeira até o dia seguinte.
7. Creme a manteiga com o açúcar de confeitiro, depois adicione a amêndoa em pó e o sal.
8. Emulsione o creme obtido com os ovos previamente batidos, depois adicione gradualmente a farinha até obter uma bola homogênea.
9. Coloque a massa no refrigerador por uma noite.
10. O dia D Massa doce: Após o descanso, estenda a massa com uma espessura de 3mm, depois forre um aro de torta.
11. Deixe a massa descansar por pelo menos 30 minutos na geladeira ou no freezer.
12. Em seguida, asse a torta em branco por cerca de 40 minutos a 160°C.
13. Na metade do cozimento, retire a torta do forno e pincele com uma gema de ovo batida com uma gota de creme de leite.

14. Caramelo suave: Esta é a receita de Nicolas Paciello em seu livro *Le carnet de recettes qui déchire*.
15. Prepare um caramelo seco com o açúcar.
16. Paralelamente, aqueça o creme.
17. Quando o caramelo estiver com uma cor bonita, despeje o creme aos poucos sobre ele, batendo constantemente (cuidado com respingos!
18.).
19. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e a pitada de sal, sempre batendo.
20. Deixe o caramelo cozinhar por 2 minutos, mexendo, depois retire o caramelo do fogo.
21. Quando o caramelo esfriar um pouco (mas não muito, ele ainda deve estar líquido), despeje-o no fundo da torta e polvilhe o caramelo com amendoins.
22. Derreta os chocolates e aqueça o creme.
23. Despeje o creme quente sobre o chocolate derretido em três vezes, misturando bem para obter uma emulsão.
24. Deixe esfriar um pouco, depois despeje sobre o caramelo.
25. Bata o mascarpone com o açúcar de confeitador e depois com a manteiga de amendoim até obter um creme homogêneo.
26. Despeje o creme obtido sobre a ganache de chocolate endurecida (você pode colocar a torta na geladeira para que a ganache endureça mais rapidamente).
27. Reserve a torta na geladeira até a montagem.
28. Ganache batida de chocolate ao leite: Bata a ganache batida como um chantili, depois coloque-a em um saco de confeitar com um bico liso.
29. Modele a ganache batida sobre uma folha de acetato no tamanho da torta, formando bolas de tamanhos variados coladas umas às outras, depois coloque no congelador.
30. Claro, se não tiver tempo de congelar a ganache, você pode simplesmente modelá-la diretamente na torta!
31. Montagem: Glacê aveludado (opcional) Quantidade suficiente de amendoins Quando a ganache estiver congelada, vire a placa de ganache batida.
32. Aplique o glacê aveludado de cor chocolate por cima, e corte novamente para ter bordas lisas se necessário.
33. Coloque a ganache sobre a torta e adicione amendoins triturados ao redor.
34. Guarde sua torta na geladeira.
35. Bom apetite!