

Torta de quatro chocolates

Ingrédients

- 50g de ovo (1 ovo médio)
- 60g de manteiga
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de pó de avelã
- 1g de sal
- 180g de farinha T55
- 50g de amido de batata ou amido de milho
- 25g de chocolate ivoire ou um chocolate branco de qualidade
- 25g de purê de avelã (sem açúcar)
- 30g de crepes dentelle
- 40g de leite integral
- 40g de creme de leite
- 16g de gemas
- 7g de açúcar
- 1g de gelatina
- 35g de chocolate Caraïbes ou chocolate amargo com 65-70% de cacau
- 48g de creme de leite
- 70g de chocolate Jivara (ou chocolate ao leite com 40% de cacau)
- 12g de mel
- 20g de manteiga
- 120g de Dulcey (ou chocolate blond)
- 240g de creme de leite
- 1,5g de gelatina

Préparation

1. Você nunca tem chocolate suficiente, então, em vez de fazer uma torta de chocolate, eu quis fazer uma torta de 4 chocolates!
2. Usei chocolates da Valrhona (Ivoire, Dulcey, Jivara e Caraïbes), mas eu te digo com o que substituí-los caso você não os tenha nas listas de ingredientes abaixo.
3. Você pode se organizar para fazer essa torta em um dia; nesse caso, aconselho a fazer primeiro a ganache Dulcey para que ela tenha tempo de esfriar antes de ser batida, mas o ideal é preparar a ganache Dulcey para a ganache montada e a massa doce no dia anterior, e o restante no dia D.
4. Não há nenhum elemento complicado nesta receita, é preciso apenas considerar os diferentes tempos de descanso, especialmente se você fizer tudo em um só dia.
5. Cream a manteiga com o açúcar de confeiteiro, o pó de avelã e o sal.
6. Em seguida, adicione o ovo batendo bem.
7. Faça um buraco na farinha e no amido de batata, e despeje a mistura anterior nele.
8. Incorpore a farinha à mistura, depois trabalhe a massa o mínimo possível, até obter uma massa homogênea.
9. Embrulhe-a em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 2 horas.
10. Estenda a massa com 2 a 3mm de espessura, em seguida, forre um aro de torta untado de 20cm.
11. Coloque a base da torta no refrigerador (no congelador, se possível).
12. Em seguida, pré-aqueça o forno a 170°C, fure o fundo da torta com um garfo e asse por cerca de 25 a 30 minutos.
13. 10 minutos antes do final do cozimento, eu retiro o aro e pincelo o fundo da torta com um ovo batido com um pouco de creme de leite, mas não é obrigatório.

14. Deixe a torta esfriar à temperatura ambiente.
15. Derreta o chocolate com o purê de avelã e depois misture com os crepes dentelle esfarelados.
16. Coloque o crocante sobre o fundo da torta resfriado e deixe cristalizar.
17. Coloque a gelatina para reidratar em água fria.
18. Leve o leite e o creme ao ponto de ebulição.
19. Acrescente a gelatina reidratada e escorrida, mexendo bem.
20. Bata as gemas com o açúcar e depois despeje o leite e o creme quentes sobre elas, misturando bem.
21. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe até que a mistura engrosse, sempre em fogo baixo: mexa constantemente até a temperatura chegar a 83°C; se você não tiver um termômetro, mergulhe uma espátula na mistura e trace uma linha nela com o dedo.
22. Se a linha permanecer e a mistura não escorrer, está pronto.
23. Despeje o creme inglês obtido sobre o chocolate, mexa bem como uma ganache, e depois deixe esfriar um pouco.
24. Quando o crèmeux esfriar, despeje sobre o crocante, alise a superfície e coloque a torta no refrigerador para o crèmeux cristalizar.
25. Antes de colocar a torta na geladeira, você pode espalhar pérolas de chocolate crocantes sobre o crèmeux.
26. Derreta o chocolate.
27. Leve o leite ao ponto de ebulição com o mel, em seguida, despeje-o em diversas adições sobre o chocolate, mexendo bem para criar uma emulsão.
28. Espere 5 minutos até que a ganache esfrie um pouco e, em seguida, acrescente a manteiga cortada em pequenos pedaços.
29. Se necessário, use um mixer de imersão para alisar a ganache e, em seguida, despeje-a sobre o crèmeux cristalizado.
30. Coloque a torta de volta na geladeira para que a ganache firme.
31. Coloque a gelatina em água bem fria para reidratar.
32. Derreta o chocolate.
33. Aqueça o creme de leite, retire do fogo e acrescente a gelatina reidratada e escorrida.
34. Mexa bem, depois despeje o creme quente em várias adições sobre o chocolate derretido.
35. Mexa bem após cada adição para obter uma ganache lisa e brilhante.
36. Em seguida, adicione os restantes de creme de leite (o creme deve estar frio).
37. Cubra com filme plástico em contato, e leve ao refrigerador por pelo menos 6 horas, de preferência por toda a noite.
38. Então, bata a ganache até obter a textura de chantilly.
39. Coloque-a em um saco de confeitar com bico liso (para minha decoração, usei 3 bicos lisos (1cm, 1,5cm e 2cm)).
40. Para a decoração, você tem duas opções, eu tentei ambas: Primeira técnica, que usei na minha torta grande: coloque uma folha de acetato em uma assadeira, decore com bolas de ganache montada de diferentes tamanhos, de modo a formar um círculo do diâmetro da torta.
41. Coloque uma segunda folha de acetato por cima, e pressione levemente a ganache com uma segunda assadeira até obter o efeito desejado.
42. Coloque a assadeira no congelador até firmar totalmente.
43. Em seguida, retire a primeira folha de acetato e coloque a ganache montada congelada sobre a torta.

44. Segunda técnica, que usei na minha tortinha.
45. Decore diretamente com bolas de ganache montada de diferentes tamanhos sobre a tortinha.
46. Vire a torta e "pressione-a" sobre uma assadeira coberta com uma folha de acetato.
47. Coloque no congelador e espere que a ganache montada congele para virar a torta.
48. Em ambos os casos, planeje algumas horas para deixar a torta descongelar (levará mais tempo com a segunda opção, já que toda a torta passará pelo congelador) na geladeira.
49. Para o acabamento, eu simplesmente adicionei pérolas de chocolate crocantes de diferentes cores na minha torta.
50. E pronto, sua torta de quatro chocolates está pronta, aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com