

# Torta de chocolate, pêra e avelã

## Ingrédients

- 2 gemas de ovo
- 75g de açúcar
- 75g de manteiga pomada
- 80g de farinha
- 15g de cacau em pó sem açúcar
- 5g de fermento
- 100g de açúcar
- 180g de creme de leite
- 50g de chocolate amargo
- 25g de manteiga
- 200g de peras cortadas em cubos
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 15g de avelãs picadas
- 1 pêra
- 350g de água
- 70g de açúcar
- 150g de creme de leite a 35% de gordura
- 40g de praliné de avelã

## Préparation

1. Já está, a primavera chegou.
2. e antes de passar para as frutas vermelhas, aqui está uma última receita frutada & chocolateada ao mesmo tempo, uma torta de pêra / chocolate / avelã!
3. Trata-se de uma torta com base de sablé bretão, portanto sem necessidade de forrar; há muitos elementos para preparar, mas a receita continua bastante simples de realizar, e claro, você pode preparar vários elementos na véspera, ou até 48 horas de antecedência Material: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Sacos de confeitaria Bico de 18mm Círculo de 20cm Ingredientes: Eu usei o extrato de baunilha Norohy, o chocolate Caraïbes & o cacau em pó de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Tempo de preparo: 1h30 + cozimentos Para uma torta de 20cm de diâmetro: Sablé bretão de cacau: 2 gemas de ovo 75g de açúcar 75g de manteiga pomada 80g de farinha 15g de cacau em pó sem açúcar 5g de fermento Cerca de 50g de chocolate amargo Bata as gemas com o açúcar.
5. Adicione a manteiga pomada, misture bem, depois termine com a farinha, o cacau e o fermento peneirados.
6. Estenda a massa entre duas folhas de papel manteiga, de modo a poder cortar um círculo de massa de 20cm.
7. Coloque a massa na geladeira por pelo menos 2 horas.
8. Em seguida, corte o círculo e asse o sablé bretão por 15 minutos a 170°C.
9. Quando sair do forno, desenforme e deixe esfriar.
10. Em seguida, derreta o chocolate e espalhe sobre o sablé esfriado.
11. Deixe cristalizar.
12. Caramelo de chocolate: 70g de açúcar 150g de creme de leite 50g de chocolate amargo 25g de manteiga Prepare um caramelo seco com o açúcar.

13. Aqueça o creme.
14. Quando o caramelo tiver uma cor âmbar bonita, adicione o creme quente aos poucos, mexendo bem.
15. Deixe o caramelo cozinhar por 2 minutos em fogo baixo, depois despeje sobre o chocolate e a manteiga.
16. Misture o caramelo e deixe esfriar.
17. Compota de peras com avelã: de peras cortadas em cubos 1 colher de chá de manteiga Extrato de baunilha 1 colher de sopa de açúcar de avelãs picadas Refogue os cubos de pera em uma frigideira com a manteiga, o açúcar e a baunilha.
18. Deixe cozinhar, mexendo regularmente até obter uma textura de compota.
19. Fora do fogo, adicione as avelãs picadas e deixe esfriar.
20. Pêra cozida: 1 pêra de água de açúcar Extrato de baunilha Descasque a pêra.
21. Leve à fervura a água, o açúcar e a baunilha.
22. Mergulhe a pêra e deixe cozinhar por pelo menos 30 minutos, verifique o cozimento com a ponta de uma faca.
23. Deixe esfriar, depois retire o miolo da pêra e corte-a em fatias de cerca de 0,5cm de espessura.
24. Chantilly praliné: de creme de leite a 35% de gordura de praliné de avelã Bata o creme de leite.
25. Quando atingir a textura de chantilly, adicione o praliné, bata novamente, depois transfira para um saco de confeitar com bico liso e passe para a montagem.
26. Montagem: QS de praliné de avelã Algumas avelãs Espalhe a compota de peras sobre o sablé bretão.
27. Cubra com o caramelo.
28. Em seguida, adicione as fatias de pêra e recheie com praliné.
29. Em seguida, faça o chantilly, decore com um pouco de praliné e algumas avelãs picadas antes de se deliciar!