

Torta de chocolate ao estilo mendicante (Benoît Castel)

Ingrédients

- 130g de manteiga
- 80g de açúcar de confeitiro
- 220g de farinha
- 30g de amêndoa em pó
- 1 ovo grande (60g)
- 150g de creme de leite
- 30g de mel
- 130g de chocolate amargo
- 30g de manteiga sem sal
- 200g de frutas secas (pistaches, avelãs, amêndoas, nozes, nozes-pecã...)

Préparation

1. Estou de volta com o livro Le Paris des Pâtisseries de François Blanc.
2. Ao folheá-lo, me deparei com esta receita de torta façon mendiant de Benoît Castel, uma torta toda em simplicidade, mas realmente muito boa: uma massa doce de amêndoa e baunilha, um ganache cremoso de chocolate e as frutas secas da sua escolha!
3. Não tendo um cortador na mesma medida, usei um círculo de 20 de diâmetro em vez de um quadrado de 22 cm de lado, você pode se adaptar aos cortadores que tem ou cortar a massa diretamente com uma faca, portanto você precisa de muito poucos utensílios para realizar esta receita J Última coisa, vá até a minha conta do Instagram para ganhar uma cópia deste maravilhoso livro até sexta-feira!
4. Equipamento: Placa perfurada Rolo de massa Círculo canelado De Buyer Ingredientes: Usei o chocolate Caraíbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Usei as frutas secas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Misture a manteiga com o açúcar de confeitiro, a farinha, a amêndoa em pó e a baunilha de modo a obter uma mistura arenosa.
7. Em seguida, adicione o ovo e misture rapidamente até obter uma massa homogênea.
8. Filme a massa e coloque-a na geladeira por no mínimo 3 horas.
9. Depois, abra-a com 3 mm de espessura e corte dois quadrados de 22 cm de lado (usei meu círculo canelado de 20 cm de diâmetro).
10. Corte o interior de um dos quadrados/círculos.
11. Umedeça ligeiramente a borda do quadrado/círculo cheio e cole o outro em cima.
12. Coloque na geladeira ou no congelador por no mínimo 30 minutos.
13. Em seguida, asse no forno pré-aquecido a 170°C por 20 minutos.
14. Deixe esfriar.
15. Aqueça o creme de leite com o mel.
16. Pique o chocolate (comecei a derretê-lo no lugar), adicione a manteiga em pequenos pedaços e depois despeje o creme quente várias vezes sobre ele, mexendo bem com uma espátula.
17. Quando o ganache estiver homogêneo e bem brilhante, despeje-o sobre a torta.
18. Decoração: de frutas secas (pistaches, avelãs, amêndoas, nozes, nozes-pecã.
19.) Torre as frutas secas no forno a 130°C por 30 minutos, depois deixe esfriar.
20. Em seguida, espalhe-as sobre a torta.

21. Conserve à temperatura ambiente e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com