

Torta de chocolate à la liégeoise

Ingrédients

- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de aveia
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 160g de farinha de trigo
- 50g de amido de milho
- 100g de praliné de aveia
- 80g de chocolate amargo
- 135g de leite integral
- 135g de creme de leite fresco a 35%
- 55g de gemas de ovo
- 20g de açúcar
- 100g de chocolate amargo
- 250g de creme de leite fresco a 35% de gordura
- 25g de açúcar de confeitiro

Préparation

1. Fazia tempo que eu não sugeria uma nova receita de torta por aqui, então o lançamento do novo chocolate da Valrhona foi uma boa desculpa para começar!
2. Claro, é um chocolate bastante forte em cacau (80%), então você pode substituí-lo por um chocolate menos cacau se preferir, ou, por exemplo, substituí-lo por chocolate ao leite na camada de praliné. Além disso, a receita é bastante rápida e fácil de fazer: uma massa doce, um praliné de chocolate, um creme e chantilly.
3. mãos na massa!
4. Materiais: Círculo de 20cm Sacos de confeitiro Bico 18mm Placa perfurada Rolo de massa Mini espátula curva Ingredientes: Usei o chocolate Komuntu da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo: 1 hora + 20 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro: Massa doce: de manteiga pomada de açúcar de confeitiro de farinha de aveia 1 pitada de sal 1 ovo de farinha de trigo de amido de milho Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeitiro e a farinha de aveia.
6. Adicione o sal e, em seguida, emulsione com o ovo.
7. Incorpore a farinha de trigo e o amido de milho.
8. Embrulhe a massa com filme plástico e deixe descansar na geladeira por no mínimo 30 minutos.
9. Depois, abra a massa com 2mm de espessura e forre um círculo de 20cm.
10. Coloque a massa no congelador por 15 minutos.
11. Asse por 20 minutos a 170°C e deixe esfriar.
12. Praliné/chocolate: de praliné de aveia de chocolate amargo Derreta o chocolate com o praliné e, em seguida, despeje a mistura no fundo da torta e deixe cristalizar na geladeira.
13. Creme de chocolate amargo: de leite integral de creme de leite fresco a 35% de gemas de ovo de açúcar de chocolate amargo Aqueça o leite e o creme de leite.
14. Bata as gemas com o açúcar e adicione o líquido quente aos poucos.
15. Coloque tudo de volta na panela e cozinhe até engrossar (a 85°C).
16. Despeje sobre o chocolate, misture com um mixer e deixe esfriar.

17. Em seguida, espalhe sobre a camada de chocolate/praliné (você pode guardar um pouco para decorar).
18. Chantilly: de creme de leite fresco a 35% de gordura de açúcar de confeitiro QS de cacau em pó sem açúcar Bata o creme com o açúcar de confeitiro e, em seguida, distribua o chantilly sobre a torta.
19. Polvilhe um pouco de cacau em pó, decore com o restante do creme e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com