

Torta cookie de pera, chocolate ao leite & avelã

Ingrédients

- 75g de manteiga pomada
- 40g de açúcar mascavo
- 30g de açúcar refinado
- 30g de ovo inteiro
- 120g de farinha
- 1,5g de fermento em pó
- 125g de chocolate Azelia
- 50g de avelãs
- 1 pera grande ou duas pequenas
- 300g de água
- 150g de açúcar
- 200g de creme de leite fresco
- 15g de açúcar de confeiteiro
- 50g de chocolate Azelia
- 10g de chocolate Azelia

Préparation

1. Se você conhece um pouco o meu blog, você vai reconhecer o formato desta torta!
2. Uma torta à base de cookie, que eu já havia feito em versão "inverno", chocolate/baunilha/praliné & em versão "verão", framboesa/pistache.
3. Aqui está hoje a versão outono, pera/chocolate/avelã.
4. Usei para esta receita o chocolate Azelia de Valrhona que já contém avelã para ter um sabor ainda mais acentuado!
5. A receita é muito fácil e relativamente rápida de fazer, e ela vai impressionar como sobremesa de última hora, se necessário. Ingredientes: Usei o chocolate Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Equipamento: Círculo oblongo De Buyer Placa perfurada Sacos de confeitar Bico 12mm. Tempo de preparo: 45 minutos + 15 minutos de cozimento. Para 8 pessoas (um círculo de 30cm de comprimento por 11cm de largura). O cookie: de manteiga pomada de açúcar mascavo de açúcar refinado de ovo inteiro de farinha 1, de fermento em pó de chocolate Azelia de avelãs. Misture a manteiga pomada com os dois açúcares, depois adicione o ovo.
7. Incorpore em seguida a farinha e o fermento em pó, depois o chocolate picado em pedaços pequenos e as avelãs picadas também.
8. Espalhe a massa de cookie no seu círculo untado e colocado sobre uma placa coberta com papel manteiga.
9. Você terá massa demais, com o restante você pode fazer como eu mini cookies para usar na decoração da torta, ou pode reduzir ligeiramente as quantidades dos ingredientes.
10. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos (5 a 7 minutos para os mini cookies).
11. Deixe esfriar e desenforme.
12. As peras: 1 pera grande ou duas pequenas de água de açúcar Um pouco de extrato de baunilha ou baunilha em pó. Corte fatias de pera com cerca de meio centímetro de espessura.
13. Em cada fatia, faça círculos de diferentes tamanhos com cortadores.
14. Leve a água para ferver com o açúcar e a baunilha, depois mergulhe os círculos de pera e deixe ferver por

cerca de dez minutos.

15. Em seguida, escorra e deixe esfriar.

16. Com as sobras, corte pequenos pedaços grosseiramente e reserve até a montagem na geladeira.

17. A chantilly stracciatella: de creme de leite fresco de açúcar de confeitiro de chocolate Azelia Bata o creme de leite com o açúcar de confeitiro até obter um chantilly mais ou menos firme, conforme seu gosto.

18. Pique finamente o chocolate para obter lascas, depois incorpore-as delicadamente ao chantilly.

19. Coloque o chantilly em um saco de confeitar com um bico liso.

20. A montagem: Algumas avelãs de chocolate Azelia Sobre a base de cookie, espalhe as peras cortadas em pedaços pequenos.

21. Em seguida, aplique o chantilly stracciatella e adicione os círculos de peras cozidas, os minicookies, algumas avelãs e um pouco de chocolate finamente picado antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com