

Torta stracciatella

Ingrédients

- 60g de manteiga em pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de amêndoas em pó
- 1 ovo
- 155g de farinha
- 50g de maizena
- 25g de manteiga
- 45g de clara de ovo
- 55g de açúcar mascavo
- 40g de farinha
- 35g de chocolate amargo
- 50g de chocolate amargo
- 60g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura (1)
- 7g de glicose
- 7g de mel
- 120g de creme de leite com 30 ou 35% de gordura (2)
- 65g de creme de leite integral
- 65g de leite integral
- 6g de maizena
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 70g de creme de leite integral montado
- 25g de chocolate amargo picado em flocos finos
- 150g de creme de leite integral
- 15g de açúcar de confeitiro
- 45g de chocolate amargo picado em flocos finos

Préparation

1. Se você gosta de sorvete de straciatella, você chegou ao lugar certo!
2. Eu tive a ideia de transformar esse sabor tão popular em uma torta.
3. Para reproduzir da melhor forma o sabor leitoso do sorvete straciatella, decidi não usar gema de ovo (exceto na massa doce): o biscoito é à base de claras montadas em merengue, o creme "diplomate" é sem ovos, e, mesmo tendo pensado em fazer uma decoração de ganache montada de chocolate branco / chocolate preto, decidi substituir a ganache de chocolate branco por um simples chantilly para não adicionar um sabor diferente.
4. Os diferentes elementos são bastante simples de se fazer, se possível, recomendo preparar esta torta em 2 dias: a massa doce, o furo, o creme para o diplomata e o ganache de chocolate na véspera e o resto no dia D.
5. Aos seus rolos!
6. Equipamento: Bico saint honoré de Buyer Sacos de confeitiro Aro para torta de Buyer 20cm Chapa perfurada Rolo de massa Batedor Mini espátula curva Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Misture a manteiga em pomada com o açúcar de confeitiro e as amêndoas em pó.
8. Adicione o ovo, e misture novamente para emulsionar a mistura (com espátula, ou com pá se estiver usando um robô).
9. Finalmente, incorpore a farinha e a maizena, e misture rapidamente.
10. Termine com as mãos para não trabalhar a massa demais, forme uma bola, embale-a e coloque no refrigerador por, no mínimo, 2 horas.

11. Em seguida, estenda a massa até 2mm de espessura e forre o seu aro já untado.
12. Fure seu fundo de torta com um garfo, depois coloque no congelador (se não puder, coloque na geladeira) por pelo menos 2 horas, se possível mais tempo.
13. Asse parcialmente por 15 minutos a 165°C.
14. Derreta a manteiga e deixe esfriar.
15. Bata as claras com o açúcar até obter um merengue liso e brilhante.
16. Incorpore a farinha peneirada com espátula.
17. Em seguida, adicione a manteiga derretida já fria.
18. Finalize adicionando o chocolate picado em flocos finos, então despeje a massa no fundo da torta pré-cozida.
19. Eu também pincelei a massa com uma gema de ovo misturada com um pouco de creme de leite antes de colocá-la novamente no forno, mas é opcional.
20. Volte a torta ao forno por cerca de 15 minutos de cozimento a 170°C, o biscoito deve estar cozido e a massa bem dourada.
21. Terá ganache montada sobrando, mas é difícil fazer uma quantidade menor.
22. Se necessário, você pode congelar a ganache montada em uma forma de silicone, por exemplo, para outra sobremesa (ou se não, pode também comer com uma colher).
23. Derreta o chocolate.
24. Aqueça o creme (1) com a glicose e o mel.
25. Despeje o líquido quente em 3 vezes sobre o chocolate derretido, mexendo bem para obter um ganache liso e brilhante.
26. Termine com um mixer de imersão para aperfeiçoar a emulsão.
27. Adicione o creme (2) frio, misture novamente, depois filme em contato e coloque na geladeira por no mínimo 6 horas, se possível durante a noite.
28. Em uma panela, dissolva a maizena com um pouco de leite frio, depois, quando a mistura estiver homogênea e sem grumos, adicione o restante do leite e o creme frio, assim como a baunilha.
29. Coloque em fogo médio e deixe engrossar, mexendo sem parar com um batedor.
30. Despeje em um prato, filme em contato e deixe esfriar totalmente na geladeira.
31. Em seguida, bata o creme de leite em chantilly.
32. Misture o creme de baunilha com o creme montado delicadamente, depois adicione os flocos de chocolate.
33. Espalhe o creme sobre o biscoito nuvem.
34. Deixe na geladeira enquanto prepara os acabamentos.
35. Prepare o chantilly straciatella: bata o creme de leite, e adicione o açúcar de confeitado até obter a textura de chantilly.
36. Adicione os flocos de chocolate com espátula.
37. Coloque o chantilly em um saco de confeitado com um bico saint honoré.
38. Ao mesmo tempo, monte o ganache de chocolate e coloque também em um saco de confeitado com bico saint honoré.
39. Coloque as duas cremes na torta, e finalmente saboreie!