

Marte

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit de nueces

Claros de huevo: 125 grs.

Azucar rubia: 75 Cantidad necesaria

Nueces: 90 g

Avellanas: 95 g

Harina: 45 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

Crocante de avellanas

Praliné de avellanas: 80 g

Chocolate con leche: 25 g

Cucuruchos para helado: 80 g

Manteca: 10 g

Ganache

Leche: 100 cc

Glucosa: 50 grs.

Almendras fileteadas tostadas: 250 A gusto

Chocolate con leche: 300 g

Crema de leche: 200 cc

Merengue italiano

Claros de huevo: 95 grs.

Azucar: 150 grs.

Agua: 40 cc

Mousse de avellanas

Praliné de avellanas: 140 g

Manteca: 170 g

Polvo de avellanas tostadas: 70 g

Merengue italiano:

Preparación de la Receta

Biscuit de nueces

- Bata las claras con el azúcar rubia hasta obtener un merengue francés.
- Procese la *harina* con el azúcar impalpable, las avellanas y las nueces hasta reducirlas a polvo.
- Incorpore el merengue y mezcle con movimientos suaves.
- Vierta dentro de una manga con pico liso y confeccione 4 discos de diferentes diámetros (10 a 16 cm aproximadamente)
- Cocine en el horno precalentado a 190° C durante 10 minutos.

Ganache

- En una *cacerola* disponga la leche, la *crema* de leche, la glucosa y lleve a hervor.
- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño María.
- Incorpore la leche con la *crema* y mezcle con un mixer hasta emulsionar.
- Agregue las almendras, mezcle y deje bajar la temperatura antes de utilizar.

Merengue italiano

- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta formar un *almíbar* a punto bola (120/121°)
- Bata las claras a punto nieve.
- Sin dejar de batir vierta el *almíbar* por el borde y continúe batiendo hasta formar un merengue firme.

Mousse de avellanas

- Bata la *manteca* blanda con el *praliné* y el polvo de avellanas hasta obtener textura cremosa.
- Incorpore el merengue y mezcle con movimientos suaves.

Crocante de avellanas

- Procese los cucuruchos hasta reducirlos a polvo.
- Pique el *chocolate*, derrita con la *manteca* y deje bajar la temperatura.
- Incorpore el *praliné*, el cucurucho molido y mezcle bien.
- Lleve al frío hasta que tome consistencia

Armado

- Recorte los bordes de los discos de biscuit para emparejarlos.

- Unte el disco más grande de biscuit con el crocante de avellanas y lleve al frío hasta que tome consistencia.
- Unte las paredes y la base de un molde semi esférico con la *mousse* de avellanas y disponga en la base con un disco pequeño de biscuit.
- Continúe untando las paredes y el biscuit con más *mousse* formando una capa divisoria de 1 cm de espesor y cubra con un segundo biscuit.
- Repita este proceso, tape con un disco mayor de biscuit y cubra con *mousse*.
- Termine con el disco de biscuit con crocante 8 (colocando el crocante sobre la mousse) y lleve al freezer durante 1 día.
- Desmolde la torta sobre una rejilla, bañe con la ganache y lleve al frío.
- Bañe nuevamente con la ganache, monte sobre un disco de cartón y lleve al frío durante 30 minutos.

Presentación

- Sirva la torta en una fuente y decore con figuras de *chocolate*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/marte>