

Tarta crujiente de chocolate con avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crujiente de avellana

Avellanas tostadas: 50 grs.

Chocolate semi amargo templado: 150 g

Mousse ligero de chocolate

Crema: 500 ml.

Azúcar: 150 grs.

Agua: 50 cc

Yemas: 6 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Chocolate semi amargo: 450 g

Pasta crujiente de chocolate

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azúcar: 50 grs.

Sal: Una pizca

Cacao: 50 g

Huevo: 1 Unidad

Harina: 200 grs.

Mantequilla: 150 grs.

Varios

Chocolate semi amargo: 250 g

Manteca de cacao: 250 g

Preparación de la Receta

Pasta crujiente de chocolate

- Coloque en un bowl la *mantequilla* a temperatura ambiente junto con el azúcar, agregue cacao, esencia de vainilla y sal, mezcle hasta integrar, incorpore el *huevo* y por último la *harina*, mezcle hasta lograr una pasta homogénea.
- Sobre una placa con papel encerado acomode un molde cuadrado sin base y rellénelo con la pasta, empareje con los dedos hasta cubrir por completo el molde, pinche con un cuchillo y cocine en horno precalentado a 180°C hasta que este crujiente
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.

Mousse ligero de chocolate

- En una sartén coloque el azúcar y agua, cocine a fuego medio hasta lograr el punto de bola suave.
- Bata la *crema* a medio punto.
- Funda el **chocolate** a baño de María.
- En el bowl de la batidora coloque los huevos junto con las yemas y comience a batir, una vez que espumen incorpore en forma de hilo el *almíbar* mientras sigue batiendo a velocidad mínima.

Crujiente de avellana

- Pique groseramente las avellanas tostadas y peladas.
- Sobre un acetato extienda una fina capa de *chocolate* temperado, espolvoree con avellanas y cubra con otro acetato, coloque peso encima y reserve dentro de la heladera.

Armado

- Incorpore a las yemas con *huevo* y *almíbar* el *chocolate* fundido, mezcle con una espátula, agregue la *crema* batida a medio punto, mezcle nuevamente hasta lograr una *mousse* homogénea.
- Vuelque la mitad de la *mousse* sobre la pasta crujiente de *chocolate* fría, luego acomode trozos de crujiente de avellanas y termine con el resto de *mousse*, empareje con una espátula plana y reserve dentro del congelador durante 8 horas
- Coloque el resto de la *mousse* dentro de un molde de flexipan con cavidades de media esfera y reserve dentro del congelador.
- Desmolde las medias esferas de *chocolate* y únalas formando una esfera.
- Desmolde la *mousse*.
- Funda el *chocolate* junto con la *manteca* de cacao a baño de María, luego mezcle y cuele
- Coloque la mezcla caliente dentro de una pistola para pintar.

Presentación

- Con la ayuda de la pistola pinte la tarta crujiente de *chocolate* y decore con las esferas de *chocolate*, avellanas y hojas de oro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-crujiente-de-chocolate-con-avellanas>