

Torre de chocolate y nueces



Ingredientes

Hojaldre exprés de chocolate:

Agua fría: 100 ml

Sal: 10 g

Cacao en Polvo: 30 g

Azúcar: 20 Gramos

Harina de trigo: 170 g

Manteca fría: 240 g

Para decorar:

Virutas de chocolate:

Hojas de menta:

Para la ganache:

Chocolate 70 por ciento cacao: 200 Gramos

Crema de leche: 400 Gramos

Para las nueces caramelizadas:

Azúcar: 200 Gramos

Nueces pecanas: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

preparamos la masa de hojaldre exprés

- S

Para ello

mezclamos en un bol la harina, la mantequilla fríute

- A, la sal y el azúcar y después vertemos el agua hasta obtener una masa uniforme
- Enfriamos en la heladera durante 30 minutos
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Mientras tanto, hacemos la ganache, hirviendo la *nata* y volcándola sobre el **chocolate**
- Removemos bien y dejamos enfriar.
- Hacemos un caramelo no muy oscuro
- Pasamos por él las nueces y las dejamos enfriar sobre un papel de horno
- Reservamos.
- Cuando la masa haya reposado, la estiramos hasta obtener un grosor de 5 milímetros
- Luego, la colocamos sobre la bandeja de horno engrasada o con papel de horno.
- Horneamos durante 15 minutos a 180°C
- Cuando esté cocida, la retiramos del horno y la dejamos enfriar y subimos la temperatura del horno a 220°C.
- Espolvoreamos un poco de azúcar glasé sobre la masa y la volvemos a llevar al horno hasta que el azúcar se caramelize.
- A continuación, retiramos del horno y cortamos el *hojaldre* con la ayuda de un cuchillo de sierra
- Puedes hacer discos o la forma que quieras, antes de cocinar en el horno.
- Hacemos torres intercalando el *hojaldre* con la ganache
- Terminamos decorando con virutas de *chocolate*, un copito de ganache y unas nueces.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torre-de-chocolate-y-nueces>