

# Torre de chocolate y nueces



### Ingredientes

Hojaldre exprés de chocolate:

Agua frìa: 100 Ml Azucar: 20 Gramos

Sal: 10 g
Cacao en Polvo: 30 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:

Azucar: 200 Gramos Nueces pecanas: 100 g

## Preparación de la Receta

Para comenzar

preparamos la masa de hojaldre expr&eacute

• S

#### Para ello

#### mezclamos en un bol la harina, la mantequilla fr&iacute

- 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 caramelice.
- 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