

# Torta Concorde



## Ingredientes

### Merengue de cacao

**Azúcar:** 160 grs.

**Cremor tártaro:** Una pizca

**Cacao Amargo:** 40 grs.

**Claras:** 160 grs.

**Azúcar impalpable:** 120 g

### Mousse clásica de chocolate

**Claras:** 80 grs.

**Agua:** 50 cc

**Crema de leche:** 150 grs.

**Manteca:** 80 g

**Chocolate semi amargo:** 160 g

**Glucosa:** 40 grs.

## Preparación de la Receta

### Para el Merengue de cacao :

- Merengar las claras con el cremor tártaro y el azúcar hasta obtener un merengue firme.
- Incorporar suavemente el azúcar impalpable tamizado con el cacao. Integrar con espátula tratando de no bajar el volumen del batido.
- Colocar en manga con *boquilla* lisa de 6 mm.
- Trazar 3 óvalos de 22 por 16 cm y bastones de 6 cm de largo sobre una placa empapelada y en mantecada.
- Hornear o secar a 100°C durante 1 a 2 hora o hasta que estén bien secos.

## Para la Mousse clásica de chocolate :

- Picar y fundir el *chocolate* y la *manteca* sobre baño María.
- Retirar del calor y enfriar a temperatura ambiente.
- Colocar el agua con el azúcar y la glucosa en una *cacerola* y cocinar para hacer un *almíbar* a 120 ° C.
- Poner a batir las claras con una cucharada de azúcar y cuando espume incorporar el *almíbar* hirviendo.
- Continuar batiendo hasta que entibie a temperatura ambiente.
- Batir la *crema* a medio punto.
- Unir el merengue a la *crema* de *chocolate* y por último la *crema*.
- TENER EL MERENGUE ITALIANO YA HECHO PARA ESTA MOUSSE.

## Armado :

- Intercalar capas de merengue y de *mousse*.
- Revestir la torta con la *mousse* y pegar los bastones de merengue para cubrir toda la torta.
- Espolvorear con azúcar impalpable y cacao amargo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-concorde-3>