Torta Concorde

Ingredientes

Merengue de cacao

Azucar: 160 grs.
Cremor tártaro: Una pizca
Cacao Amargo: 40 grs.
Claras: 160 grs.
Azucar 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 100ºC 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 ultimo 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