Torta Concorde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Merengue Francés de cacao

Azucar: 220 grs.
Azucar impalpable: 220 grs.
Cacao Amargo: 40 grs.
Claras: 260 grs.
Cremor tártaro:

Mousse de chocolate

Manteca: 200 g
Yemas: 5 Unidades
Claras: 250 grs.
Azucar: 150 grs.
Chocolate cobertura semiamargo: 300 g

Preparación de la Receta

Merengue Francés de cacao

- En un bolw coloque las claras con una pizca de cremor tártaro, bata mientras incorpora de a poco el azúcar, siga batiendo hasta obtener picos firmes
- Reserve.
- Tamice el cacao amargo junto con el azúcar impalpable, agregue a las claras batidas anteriormente en tres veces mientras mezcla con movimientos envolventes
- Termine de mezclar hasta lograr una preparación homogénea.
- Coloque dentro de una manga 2/3 de la mezcla con un pico liso de 8mm y sobre una placa con papel *manteca* enmantecado realice tres discos de 20cm de diámetro en forma de espiral comenzando desde a dentro hacia afuera, con la mezcla restante realice bastones en otra placa dejando distancia entre los mismos.

- Seque las piezas en un horno muy bajo, a menos de 100°C durante 2 horas aproximadamente.

Mousse de chocolate

- Funda el *chocolate* rallado junto con la *manteca* en el microondas a potencia máxima por espacios de 1 minuto, mezcle cada vez que retira del microondas
- Una vez que el *chocolate* este fundido por completo incorpore las yemas mientras mezcla hasta obtener una preparación homogénea.
- En una olla coloque el azúcar y cubra con agua, lleve a fuego y realice un *almíbar* a 120ºC.
- Coloque en un bowl las claras junto con el azúcar, bata hasta obtener picos firmes.
- Una vez realizado el *almíbar*, baje la velocidad de la batidora y agregue el *almíbar* caliente a las claras batidas, de a poco y en forma de hilo
- Bata hasta obtener picos flexibles.
- Incorpore luego con movimientos envolventes y en tres partes el merengue al *chocolate*, mezcle hasta integrar.

Armado

- Dentro de un aro disponer un disco seco de merengue de cacao, cubra con una capa de 1cm de *mousse* de *chocolate*, coloque otro disco de merengue y cubra nuevamente con *mousse*.
- Finalmente coloque él último disco y cubra con la *mousse* restante.
- Deje reposar en la heladera durante una o dos horas, hasta que la *mousse* este firme.
- Corte los bastones de merengue en trocitos irregulares, de 2 o 3cm de largo.
- Desmolde la torta.
- Pegue los bastoncitos alrededor y sobre la torta.
- Espolvoree con cacao amargo y azúcar impalpable
- Reserve nuevamente en la heladera durante 12 horas.

Presentación

- Corte en porciones y acompañe con un *café*.

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