

# 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 120°C.
- 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 el 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>