Torta crème brûleé de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de almendras

Grand Marnier: 30 cc
Polvo de Almendras: 200 grs.
Cacao amargo en polvo: 200 g
Almidón de Maíz: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Manteca pomada: 200 grs.
Azucar impalpable: 200 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Crème brûleé

Azucar: 100 grs.
Yemas: 3 Unidades
Menta fresca: 10 Hojas
Chocolate semi amargo: 120 g
Crema de leche: 400 cc

Masa sablée

Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 grs.
Azucar: 3 cdas.
Manteca: 125 g
Sal: Una pizca

Opcional

Naranjas:
Menta fresca:
Almibar:

Varios

Azucar rubia: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Crème brûleé

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor con una cucharada de azúcar y la *menta*.
- En un bowl aparte mezcle las yemas con el azúcar restante.
- Agregue la *crema* de leche y mezcle bien.
- Pique finamente el **chocolate** y lleve en un bowl.
- Vierta la mezcla de *crema* y yemas a través de un *tamiz* y revuelva hasta que el *chocolate* se funda
- Disponga dentro de un molde de 20 cm de diámetro.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 85/100º C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.
- Lleve al freezer durante 1 día como mínimo.

Masa sablée

- Procese la *manteca* con la *harina*, sal y el azúcar hasta alcanzar un arenado.
- Incorpore el *huevo* y continué procesando hasta unir los ingredientes.
- Agregue agua o leche fría de ser necesario.
- Forme un bollo con las manos, envuelva con papel film y lleve al frío durante 1 hora.
- Estire la masa hasta alcanzar 3 mm de espesor y forre un molde de 22 cm de diámetro.
- Recorte los excesos de masa y selle bien los bordes de la masa contra las paredes del molde.
- Cubra con papel aluminio, un peso encima (porotos) y pre-cocine en horno precalentado a 170º durante 10 a15 minutos.

Crema de almendras

- Tamice el caco con el almidón de maíz y reserve.
- Bata la *manteca* pomada con el azúcar impalpable hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore los huevos uno a uno sin dejar de batir.
- Agregue el polvo de almendras y continúe batiendo.
- Añada la ralladura de *naranja*, el *licor* y bata un poco más.
- Finalmente integre el cacao tamizado con el almidón y termine de batir hasta obtener una *crema* homogénea.

Armado

- Disponga la *crema* de almendras dentro de la masa precocida y termine la cocción en el horno precalentado a 170º C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.
- Desmolde la crème brûlée y disponga sobre la torta, espolvoree con azúcar rubio y queme con un soplete de cocina hasta caramelizar.

Presentación

- Sirva la torta en una fuente y decore los bordes de la torta con gajos de *naranja* pelados a vivo
- Pincele los gajos de *naranja* con *almíbar* y termine con juliana de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-crme-brlee-de-chocolate