Torta de brownie decorada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Agua: 200 cc
Azucar rubio: 200 grs.
Licor de naranja: 20 cc

Brownie

Chocolate cobertura: 550 g
Manteca: 500 g
Azucar rubio: 500 grs.
Huevo: 5 Unidad
Harina 0000: 440 g

Glacé

Jugo de Limón: 2 cdas.
Clara: 2 Unidad
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Pasta de azucar

Jugo de Limón: 2 cdas.
Glucosa: 300 grs.
Gelatina sin sabor: 50 grs.
Azucar impalpable: 1,200 grs.
Clara: 1 Unidad

Relleno

Chocolate semi amargo: g
Crema de leche: cc

Varios

Pasta de almendras: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Brownie

- Parta el *chocolate* y la *manteca* en trozos pequeños y parejos.
- Funda el *chocolate* con la *manteca* a baño María
- Mezcle de tanto en tanto hasta que la *manteca* se derrita por completo.
- En un bowl mezcle los huevos y el azúcar.
- Integre el *chocolate* con la mezcla de huevos y azúcar.
- Finalmente añada el *harina* de una sola vez
- Mezcle enégicamente con cuchara de madera.
- Distribuya en una placa para horno con papel *manteca* enmantecado.
- Debe quedar de 2 cm de espesor
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 30 minutos

Relleno

- Hierva la *crema* de leche.
- Parta el *chocolate* en trozos pequeños.
- Mezcle estos ingredientes fuera del fuego hasta que el *chocolate* se funda y forme una ganache.
- Enfríe en heladera.

Almíbar

- En una *cacerola* lleve a ebullición el agua y el azúcar para lograr un *almíbar* liviano
- Retire del fuego
- Perfume con el *licor* de *naranja*.

Pasta de azúcar

- En una *cacerola* derrita la glucosa sobre fuego medio.
- Hidrate la *gelatina*.
- Retire la glucosa del fuego.
- Incorpore la *gelatina* a la glucosa para que se termine de disolver.
- En un bowl disponga el azúcar impalpable
- Vierta sobre el azúcar esta preparación, la clara y el *jugo* de *limón*
- Mezcle con cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes.
- Termine de mezclar con las manos.
- Amase hasta obtener una pasta homogénea y lisa
- Cubra con papel film hasta el momento de su uso.

Armado

- Con un aro corta pasta de 20 cm de diámetro corte tres discos de la masa de brownie para conformar la torta.
- Pinte los discos de brownie con el *almíbar*.
- Esparza sobre la superficie una parte de la ganache uniformemente
- Disponga otro disco de brownie y cubra con otra parte de ganache.
- Termine con el último disco de brownie.
- Cubra toda la torta con la ganache restante.
- Lleve a la heladera.
- Sobre una superfice espolvoreada con azúcar impalpable estire la pasta de almendras hasta formar un círculo de 1/2 cm de espesor.
- Cubra la torta ayudándose con las palmas de las manos para que quede pareja
- Elimine el excedente de la pasta que ha quedado en el borde de la torta.
- Moje con agua la pasta de *almendra*, elimine cualquier exceso con un paño limpio y seco.
- Estire la pasta de azúcar procediendo del mismo modo que con la pasta de *almendra*.
- Acomode sobre la pasta de almendras.
- Elimine los excedentes de pasta que han quedado en la base de la torta.

Decoración

Glacé

- Mezcle las claras con el *jugo* de *limón* y azúcar impalpable hasta obtener una *crema* espesa
- Decore la torta con este glacé ayudándose con un cono de papel *manteca*.
- Haga dos cilindros finos con la pasta de azúcar entrelacelos ydecore el borde de la torta apenas humedecido.
- Coloree pasta de almendras con colorantes sintéticos.
- Tome pequeñas porciones de pasta, salpique la pasta con unas gotas de colorante y amase hasta integrar y obtener un *color* parejo
- Realice flores y hojas.
- Acomode sobre la superficie de la torta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-brownie-decorada