

Torta de chocolate y crema de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit

Azucar: 280 grs.

Harina 0000: 130 grs.

Manteca pomada: 260 grs.

Chocolate semi amargo: 160 g

Yemas: 9 Unidades

Crema de naranjas

Jugo de Naranja: 4 Tazas

Huevo: 1 Unidad

Ralladura de naranja: 2 Unidades

Fecula De Maiz: 40 grs.

Gelatina sin sabor: 7 grs.

Azucar: 150 grs.

Crema de leche: 150 grs.

Yemas: 6 Unidades

Crocante de naranjas

Cacao en Polvo: A gusto

Manteca: 6 g

Azucar rubia: 60 Cantidad necesaria

Harina 0000: 60 grs.

Jugo de Naranja: 60 g

Azucar comun: 60 g

Ganacha de chocolate

Chocolate semi amargo: 100 g

Crema de leche: 100 grs.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Biscuit

- Derrita el **chocolate** previamente picado a baño maría.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar y mezcle hasta romper el ligue.
- Bata la *manteca* a blanco durante 1 ½ minuto.
- Una vez fundido el *chocolate* vierta sobre las yemas, mezcle y agregue la *manteca*, mezcle nuevamente y añada la *harina* previamente tamizada con una pizca de sal, termine de incorporar los ingredientes en forma envolvente.
- En un molde rectangular de 30 x 40cm con una *plancha* siliconada vierta la preparación, con la ayuda de una espátula alise y cocine en horno a 200°C durante 10 minutos.

Crema de naranjas

- Hidrate la *gelatina*.
- Bata la **crema** de leche a ½ punto.
- Coloque en una olla el *jugo* junto con la ralladura de naranjas, lleve a fuego lento y deje reducir hasta que espese.
- Coloque en un recipiente las yemas junto con el *huevo* y bata hasta romper el ligue, agregue luego el azúcar junto con la fécula de maíz, mezcle.
- Una vez que el *jugo* de naranjas rompa el hervor vierta sobre las yemas en forma de hilo mientras mezcla, lleve nuevamente al fuego, mezcle continuamente y una vez que hierva cocine durante 1 minuto más.
- Retire del fuego, siga mezclando y agregue la *gelatina*, deje entibiar y añada la *crema* de leche batida a ½ punto, incorpore con movimientos envolventes.

Ganacha de chocolate

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la ralladura de naranjas y lleve a fuego medio sin dejar que hierva.
- Pique el *chocolate* y una vez caliente la *crema* vierta encima de este, con la ayuda de una espátula mezcle hasta fundirlo.

Crocante de naranjas

- Coloque en una olla el *jugo* de naranjas junto con el azúcar rubia, azúcar blanca y la *manteca*, lleve a fuego hasta romper el hervor, retire e incorpore la *harina* previamente tamizada, mezcle bien hasta incorporarla por completo sin que queden grumos. Deje enfriar.
- En una placa con una *plancha* siliconada y con la ayuda de una espátula, extienda tiras de la preparación, cocine en horno a 160°C durante 10 minutos.

Armado

- Corte el biscuit con una cintura.
- Forre la cintura con papel film y colóquela sobre una fuente, dentro de esta acomode una capa de biscuit como base, cubra con la *crema* de naranjas, encima coloque la capa de biscuit restante, cubra nuevamente con la *crema* de naranjas y deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Retire y bañe con la ganache de *chocolate*, deje enfriar nuevamente en la heladera durante 1 hora.

Presentación

- Decore con las tiras de crocante de **naranja** y espolvoree con cacao en polvo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-y-crema-de-naranja>