

# Torta de invierno

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Glacage de caramelo

**Chocolate con leche picado:** 110 g

**Azucar:** 200 grs.

**Glucosa:** 120 grs.

**Manteca:** 32 g

**Crema de leche:** 320 grs.

**Gelatina sin sabor:** 5 grs.

### Merengue francés

**Claras:** 150 grs.

**Pistachos pelados picados:** 50 g

**Azucar comun:** 170 g

**Azucar impalpable:** 130 grs.

### Moelleux de almendras

**Manteca:** 50 g

**Huevos:** 35 grs.

**Polvo de Almendras:** 70 grs.

**Azucar impalpable:** 60 grs.

**Almidón:** 2 g

**Harina:** 2 grs.

**Polvo de Pistachos:** 20 g

### Mousse marrón

**Almibar:** 100 cc

**Yemas:** 7 Unidades

**Pasta de marrón:** 180 g

**Crema semi batida:** 210 g

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

## Preparación de la Receta

## Moelleux de almendras

- Colocar en la procesadora la *manteca* y el azúcar impalpable
- Mezclar
- Añadir el *huevo*, mezclar.
- Luego incorporar el polvo de almendras, el polvo de *pistacho*, el *harina* y el almidón
- Mezcla hasta integrar
- Colocar sobre una placa para horno enmantecado un aro de 18cm y dentro de este la pasta
- Llevar a horno moderado a 180° y cocinar durante 20 minutos.

## Mousse marrón

- Hidrate la *gelatina*, 7 veces su peso en agua.
- En un bowl coloque el *almíbar* y las yemas.
- Lleve a Baño María y bata hasta que tome consistencia
- Retire y bata con una batidora durante 10 minutos.
- Luego incorpore la *gelatina* y mezcle hasta integrar.
- Añada la pasta de marrón y bata.
- Luego incorpore la *crema* de leche semi batida y termine de mezclar.

## Merengue francés

- Bata las clara junto con el azúcar común hasta que sea un merengue firme.
- Incorpore el azúcar impalpable con movimientos envolventes.
- Coloque una parte del merengue en un disco y espolvoree con el *pistacho*
- Picado.
- Con el merengue restante haga bastones
- Lleve a horno 100° c y cocine durante 1 hora.

## Glacage de caramelo

- En una *cacerola* hierva la *crema* de leche.
- Coloque en una sartén de teflón el azúcar y lleve a fuego mínimo.
- Incorpore al azúcar la glucosa y mezcle hasta que quede transparente.
- Luego añada la *crema* de leche caliente, la *manteca*, la *gelatina* hidratada y el *chocolate* picado.
- Bata hasta que este el *chocolate* disuelto.

## Armado

- Forre un disco de 36cm de diámetro con papel film y colóquelo sobre una fuente.
- Vierta dentro del disco un poco de la *mousse*, luego el merengue, el restante de la *mousse* y por último el moelleux.
- Lleve a freezer por 5 horas.
- Bañe el postre con el glacage de caramelo
- Retire el excedente.

- Lleve a heladera.

## Presentación

- Decore con cintas de merengue con *pistacho*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-inverno>