

# Torta de naranjas y chocolate



## Ingredientes

### Biscuit Joconde chocolat

**Azucar:** 80 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Almendras en polvo:** 130 g

**Manteca:** 25 g

**Harina:** 20 grs.

**Claras:** 120 grs.

**Azucar impalpable:** 75 g

**Cacao Amargo:** 20 grs.

### Mousse de chocolate al Té Earl Grey

**Crema de leche batida:** 120 g

**Yemas:** 3 Unidades

**Agua:** 30 cc

**Crema de leche:** 125 grs.

**Te Earl grey:** 10 g

**Azucar:** 70 grs.

**Chocolate semi amargo:** 100 g

**Chocolate con leche:** 90 g

### Palet de naranjas

**Yemas:** 3 Unidades

**Crema de leche:** 150 grs.

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

**Azucar:** 50 grs.

**Gelatina:** 5 g

**Jugo de Naranja:** 50 cc

## Preparación de la Receta

### Para el Biscuit Joconde chocolat :

- Batir huevos, almendras y azúcar impalpable hasta *blanquear*. Montar claras y azúcar a merengue.

- Mezclar ambas preparaciones y los secos tamizados. Por ultimo la *manteca* fundida.
- volcar la masa de Joconde **chocolate** en un aplaca de 30 por 40 cm.
- Distribuir algunos nibs de *chocolate* en la superficie.
- Hornear a 190 C por 10-12 minutos.
- Desmoldar en caliente. Cubrir con film para que no se seque.

## Para el Palet de naranjas :

- *Hervir* el *jugo* con la mitad del azúcar, mezclar a la *crema* y la ralladura. Calentar.
- *Blanquear* las yemas con el resto del azúcar. Unir la *crema* y cocinar como una inglesa.
- Volcar sobre la *gelatina* disuelta con dos cucharadas de *jugo* de naranjas o agua.
- Pasar por un chino y moldear en un circulo de 16 cm. Freezar.

## Mousse de Chocolate al té Earl Grey

- Colocar las yemas con el azúcar y el agua sobre baño María y batir hasta que lleguen a 80 C.
- Continuar el batido en batidora hasta temperatura ambiente.
- Hacer una infusión con el té y los 125 g de *crema*.
- Llevar a primer hervor y volcar sobre los chocolates picados para hacer una ganache. Enfriar.
- Unir la ganache al batido de yemas y por ultimo agregar los 120 g de *crema* batida.

## Armado

- 1 banda de biscuit
- 2 discos de biscuit Joconde *Chocolate*.
- En un aro con acetato colocar la banda de biscuit y en el fondo un disco de Joconde.
- Colocar una capa de *mousse*, un disco de Joconde, el palet de naranjas y cubrir con la *mousse*. Freezar.
- Decorar y mantener en heladera.

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