Torta Jour de nuit



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Chocolate blanco: 200 grs.

Chocolate con leche: 200 g

Ganache

Chocolate semi amargo: 500 g

Crema de leche: 500 cc

Glasage

Azucar: 150 grs.
Glucosa: 25 grs.
Crema de leche: 200 cc
Cacao: 50 g

Agua: 200 cc
Chocolate negro: 40 g
Gelatina sin sabor: 14 grs.

Mousse de chocolate blanco

Chocolate blanco: 180 grs.
Crema de leche: 200 cc

Mousse de chocolate negro

Chocolate semi amargo: 150 g
Crema de leche: 200 cc

Pionono

Azucar: 60 grs.
Huevos: 6 Unidades

Miel: 1 cda.

Harina 0000: 60 g

Preparación de la Receta

Pionono

- Bata los huevos con la miel y el azúcar a blanco.
- Fuera de la batidora incorpore suavemente la *harina* cernida.
- Vierta sobre una placa cubierta por papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en el horno moderado (210ºC) durante 10 minutos aproximadamente.

Mousse de chocolate negro

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Derrita el *chocolate* sobre un baño María a una temperatura de 45ºC.
- Retire antes de fundir el *chocolate* por completo y termine el proceso con la ayuda de una espátula.
- En un bowl bata la *crema* a 3/4 de su punto.
- Añada el *chocolate* y mezcle con un batidor de alambre.
- Reserve en la heladera.

Mousse de chocolate blanco

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Derrita el *chocolate* sobre un baño María a una temperatura de 45ºC.
- Retire antes de fundir el *chocolate* por completo y termine el proceso con la ayuda de una espátula.
- En un bowl bata la *crema* a 3/4 de su punto.
- Añada el *chocolate* y mezcle con un batidor de alambre.
- Reserve en la heladera.

Ganache

- Pique groseramente el *chocolate* y reserve en un bowl.
- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- Vierta sobre el *chocolate* y remueva con un batidor de alambre hasta fundir el *chocolate*.

Glasage

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Hidrate la *gelatina*
- En una sauteause mezcle el agua, el azúcar, el cacao y la *crema*.
- Lleve al fuego revolviendo continuamente.
- Antes que rompa el hervor incorpore la glucosa y el *chocolate* revolviendo constantemente hasta homogeneizar.

- Cuando rompa el hervor añada la *gelatina*.
- Pase por un *tamiz* y reserve a temperatura ambiente.

Armado

- Derrita el *chocolate* blanco y el *chocolate* con leche, por separado, sobre un baño María.
- Rellene dos cornet de papel.
- Con un aro moldeador de 20 cm de diámetro corte 3 discos del pionono.
- Sobre una placa con papel *manteca* apoye el aro moldeador.
- En su interior disponga un disco de masa.
- Rellene con *mousse* de *chocolate* blanco y cubra con otro disco de masa.
- Rellene con la *mousse* de *chocolate* negro.
- Incorpore la última capa de pionono y lleve al freezer durante 5 horas.
- Desmolde la torta con la ayudad e un soplete.
- Bañe con la ganache, emprolije los bordes y enfríe en el freezer
- Cubra con la glasage y lleve nuevamente al freezer durante 10 minutos más.
- Decore con el *chocolate* blanco y el *chocolate* con leche.

Presentación

- Sirva en una fuente.

- La glucosa puede reemplazarse por miel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-jour-de-nuit