



rețetă

TORT DE CIOCOLATĂ

FERRERO ROCHER

nivel: avansat durată: 2 h 30 min 250 kcal / porție



INGREDIENTE

90 G ALBUȘ DE OU
50 G ERITRITOL (ÎNDULCITOR)
10 G ALUNE DE PĂDURE MĂCINATE
80 G FĂINĂ

REȚETA PAS CU PAS

Blat cu alune de pădure

Se bat albușurile cu îndulcitorul până când se formează o spumă tare, care rămâne pe mixer atunci când se îndepărtează de amestec.

Se cântăresc alunele de pădure măcinate și făina într-un bol.

Se încălzește cuptorul la 180°C.

Se încorporează ușor alunele de pădure măcinate și făina în compoziția de albușuri. Se transferă amestecul într-un poș.

Se așază două inele de tort (16 cm) pe o foaie de copt tapetată cu hârtie de copt și se toarnă aluatul în inele cu mișcări circulare, la o grosime de 2 cm.



Se coace timp de 15 minute sau până când crește bine și partea de sus a tortului se ridică ușor când se apasă cu degetul.

Se lasă blaturile să se răcească bine.

60 G UNT MOALE
UN PRAF DE SARE
20 G ERITRITOL (ÎNDULCITOR)
1 ALBUȘ DE OU
120 G FĂINĂ

Aluat fraged pentru bază

Se amestecă toate ingredientele într-un mixer cu bol pentru a forma un aluat omogen.

Se lasă la frigider timp de aproximativ 2 ore.

Se întinde aluatul răcit între două foi de hârtie de copt. Dacă aluatul se lipește de hârtie, se pudrează ușor suprafața cu făină.

Se folosește un inel de tort de 18 cm pentru a decupa un cerc din aluat.

Se decupează o fâșie lată de 1,5 cm din aluatul rămas și se înfășoară în jurul cercului pentru a forma o margine.

Se congelează aluatul.



Se încălzește cuptorul la 200°C.

Se coace aluatul congelat direct în cuptor timp de 10 minute la 200°C, apoi se reduce la 160°C cu ventilatorul pornit și se mai coace timp de 5 minute până devine auriu.

Se lasă să se răcească complet.

Vafe crocante cu cacao

Se amestecă toate ingredientele într-un aluat omogen folosind mixerul cu bol și se lasă să se odihnească, acoperit, în frigider timp de aproximativ o oră.



Se întinde aluatul răcit foarte subțire pe o foaie de copt tapetată cu hârtie de copt, folosind o paletă de patiserie.

Se coace la 200°C timp de 6 minute.

Se lasă să se răcească complet înainte de a stropi ambele părți cu sosul cu ciocolată.

Decorațiuni crocante cu alune

Se amestecă zahărul și pectina.

Se adaugă toate celelalte ingrediente și se aduc la fierbere într-o cratiță.

Se ia de pe foc și se răcește complet.

25 G ALUNE DE PĂDURE ZDROBITE
25 G ZAHĂR PUDRĂ
1 G PECTINA (ADITIV ALIMENTAR)
20 G UNT
8 G SIROP DE GLUCOZĂ
2 G APĂ

38 G LAPTE
38 G SMÂNTÂNĂ
1 GĂLBENUȘ
15 G ZAHĂR
2 G GELATINĂ
38 G CIOCOLATĂ CU LAPTE
6 G PASTĂ DE ALUNE DE PĂDURE

145 G LAPTE
250 G SMÂNTÂNĂ
60 G CIOCOLATĂ CU LAPTE
40 G PASTĂ DE ALUNE
10 G GELATINĂ

Se rulează amestecul răcit în bile mici de aproximativ 10 g fiecare. Se așază pe o foaie de copt tapetată cu hârtie de copt, la distanță potrivită una de cealaltă.

Se coc la 190°C cu ventilatorul pornit timp de aproximativ 5 minute sau până devin aurii.

Se lasă să se răcească complet.

Se păstrează într-un recipient etanș pentru a preveni absorbția umidității.



Cremă de ciocolată pentru decorare

Se înmoaie gelatina în multă apă rece și se lasă să se umfle.

Se încălzesc laptele, smântâna, gălbenușul de ou și zahărul în cratiță la 80°C, apoi se iau de pe foc și se adaugă gelatina.

Se amestecă bine pentru a se omogeniza, iar apoi se toarnă amestecul peste pasta de alune și ciocolată.

Se lasă ciocolata să se topească și se amestecă până la omogenizare.



Se dă la frigider până se răcește bine.

Se bate până se obține o cremă fermă pentru turnat.

Cremă de alune

Se înmoaie gelatina în multă apă rece și se lasă să se umfle.

Se fierbe laptele și se amestecă cu gelatina până se dizolvă.

Se toarnă amestecul de lapte fierbinte peste pasta de alune și ciocolată.

Se lasă ciocolata să se topească și se bate până se omogenizează.

Se bate smântâna și se încorporează în amestec.

Crema de alune se consumă imediat.



Asamblarea tortului

Se toarnă o parte din crema de alune în baza din aluat fraged.

Se așază deasupra o napolitană crocantă cu cacao, se mai adaugă cremă de alune și apoi se pune un burete deasupra pentru a completa jumătatea inferioară a tortului.

Puneți stratul de jos al tortului în frigider până se răcește bine.



Se toarnă crema de alune într-o formă de silicon și se pune deasupra o vafă crocantă de cacao. Se adaugă mai multă cremă de alune, se presară cu alune zdrobite și se mai pune o vafă.

Se toarnă mai multă cremă de alune în formă, lăsând un spațiu de 1 cm de la vârf. Apoi, se pune deasupra buretele și se pune la congelator.

Se așază stratul de sus congelat peste stratul de jos răcit.
Se pulverizează ciocolată cu spray și se decorează după preferințe.

