



Torta Chocolate. Té, Toffee



Lucrecia cutler

Ingredientes

Base de arroz inflado

150 g arroz inflado caramelizado
50 g gianduja de chocolate con leche
100 g chocolate con leche
1 g sal

Bizcocho de cacao

3 yemas
3 huevos
60 g azúcar
3 claras
60 g azúcar
30 g miel
70 g harina 0000

45 g cacao en polvo

Almibar de te de bergamota para el bizcocho

500 g agua
200 g azúcar
20 g de te bergamota

Esponjoso al té Earl Grey (cambiar el te)

210 g nata 35% MG
90 g azúcar
20 g té Earl Grey
10 g de gelatina
750 g crema 35% MG

Toffee de choco con leche

200 g azúcar
200 g nata 35% MG
150 g cobertura de choco con leche
6 g hojas de gelatina
Glaseado de chocolate negro 200 g



Preparación

Base de arroz inflado

Mezclar el arroz con la sal y la gianduja atemperada y verter en moldes redondos a 1'5 cm de altura. Dejar cristalizar a 15°C.

Bizcocho de cacao

Batir las yemas y los huevos con los 60 g de azúcar a velocidad media hasta que estén muy esponjosos. Batir aparte las claras con los otros 60 g de azúcar y el azúcar invertido hasta que estén muy firmes. Mezclar ambos batidos. Añadir la mezcla de harina y cacao en polvo y mezclar con suavidad. Estirar la mezcla en una placa de horno a una altura de 1 cm y cocer a 240°C durante 4 minutos.

Almibar de te de bergamota para el bizcocho

Llevar el agua a ebullición junto con el azúcar y enfriar un poco. Añadir entonces el te e infusionar. Emborrachar el bizcocho con la ayuda de un pincel.

Esponjoso al té Earl Grey (cambiar el te) Mezclar los 210 de crema con los 20 g de té, cerrar bien hermetico y reservar 24 hs refrigerado.

Colar entonces la infusión y repesar con nata hasta obtener de nuevo 210 g.

Calentar una parte de la infusión y fundir en ella el azúcar y la gelatina hidratada.

Verter el resto de la infusión y cuando esté a 30°C, añadir los 750 g de crema semimontada.

Toffee de chocolate con leche

Caramelizar el azúcar en seco y desglasar con la nata. Fundir en la mezcla las hojas de gelatina remojadas y añadir entonces la cobertura con leche. Emulsionar y reservar.

Montaje

Poner una base de arroz inflado, sobre esta acomodar la mitad del esponjoso de te, cubrir con el bizcocho humedecido con el almíbar.

Luego hacer una capa de toffe. Terminar con el mismo esponjoso de te.

Torta Chocolate. Té, Toffee

Lucrecia cutler

