**Henrique Rossanelli**

# Curso Doces de chocolate



Aula 2

## TORTA ESTÚPIDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES TORTA:

- 510 gr chocolate 70%
- 135 gr água
- 110 gr açúcar
- 135 gr manteiga
- 3 ovos
- 6 gemas
- Sal

NGREDIENTES GANACHE:

- 100 gr choco ao leite
- 200 gr chocolate meio amargo
- 40 gr manteiga sem sal
- 200 gr creme de leite fresco
- Sal

MÉTODO DE PREPARO TORTA:

1- Comece preparando uma calda com a água e o açúcar. Misture cuidadosamente os dois ingredientes até ficar homogêneo. Leve ao fogo baixo e cozinhe até que o açúcar se dissolva. Reserve em seguida
.
2- Coloque o chocolate em uma tigela e leve para derreter no banho maria por aproximadamente 01 minuto.É possível derreter em banho maria também.

3- Prepare a assadeira para assar torta. Recorte um círculo de papel manteiga, use manteiga para pincelar a assadeira e fixar melhor o papel. Além disso você precisará de papel alumínio para que a água do banho maria não estrague a torta no forno. Separe três folhas e feche toda a assadeira com o papel alumínio.

4- Despeje a calda de açúcar preparada sobre o chocolate já derretido. Misture também a manteiga para que ela vá derretendo. O calor residual da calda ajudará a derreter tudo.

5- Misture a base da torta com um fouet até ficar bem homogêneo. Acrescente uma pitada de sal. Adicione os ovos, um por vez, misturando a cada acréscimo para facilitar. Depois misture as gemas.

6- Passe o creme para a assadeira e utilize uma espátula para espalhar tudo pela assadeira. Leve a torta para assar em banho maria. O forno deve estar pré aquecido a 160°c por aproximadamente trinta a quarenta minutos.

## MÉTODO DE PREPARO GANACHE

1- Coloque os dois chocolates e a manteiga em uma tigela. Adicione uma pitada de sal também.

2- Aqueça o creme de leite fresco até levantar fervura.

3- Despeje o creme aquecido sobre os chocolates. Espere alguns minutos para que o calor do creme derreta os chocolates.

4- Utilize um mixer manual para misturar a Ganache e deixá-la lisa e brilhante.

5- Cubra com filme plástico e reserve até cristalizar.