

TARTA DE CHOCOLATE SÓLO CHOCOLATE Y ORO



By Carlos Gamonal

PARA EL BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS

500 g de mantequilla

300 g de mazapán

150 g de azúcar glas

500 g huevos enteros

625 g harina de trigo

100 g de polvo de almendras

100 g polvo de avellanas

100 g de naranja confitada

100 g de chocolate rayado

100 g de almendra granillo

100 g de cacao en polvo

10 g de levadura artificial ROYAL

350 ml. de nata natural líquida.

Trabajar el mazapán hasta que esté textura “pomada”. Rebajarlo con la mantequilla.

Añadir el azúcar glas.

Añadir poco a poco mezclando bien los huevos. Añadir los sólidos “tamizados”.(harinas y polvos) Añadir los frutos secos con delicadeza de varias tandas. Añadir la nata de cocina.

Engrasar bandeja de horno o usar papel anti adherente. Cocer en horno pre calentado a temperatura 210°C.

TEMPERATURA DE COCCIÓN IDEAL

230°C

PARA EL GANACHE DE CHOCOLATE

Chocolate 70% cacao

Leche entera

Nata

Mantequilla sin sal

Coñac

Calentar la leche y la nata hasta hervir. Añadir el chocolate troceado.

Remover hasta que se funda por completo, Añadir poco a poco la mantequilla removiendo siempre. Dejar que se funda y remover mezclando cada poco tiempo. Dejar reposar fuera de la nevera y tapada hasta que solidifique.

PARA MONTAR LA TARTA

Bizcocho de frutos secos

Mermelada de naranja

Coñac

Naranja escarchada

Gel de oro marca Braum.

Ganache de chocolate

Dependiendo del molde usado para la tarta se tendrá que cortar el bizcocho a medida.

En general este postre, independientemente de la forma de presentación se prepara de la siguiente manera.

Cortar y mojar el bizcocho con coñac mezclado con un poco de jarabe.

Añadir la mermelada a gusto (o carne de ciruelas cocidas, etc...

Añadir ganache.

Volver a repetir 1 si se monta un postre con varias capas de bizcocho.

Decorar la parte superior del postre con la naranja escarchada o ciruelas cocidas.

Enfriar en el congelador para compactar el postre y poder desmoldarlo con facilidad.

Pintar las porciones de postre o tarta con el gel de oro.

Reservar a una temperatura de 5°C hasta el momento de servir.

La temperatura idónea de servicio de este postre está entre los 18º y 22°C.



PARA LA GELATINA DE ALMÍBAR DE CIRUELA

100 ml. de almíbar ciruela

Ralladura de naranja

25 ml. de agua mineral

2 g de agar agar

Primero hidratar el agar agar en agua mineral.

Después poner todos los ingredientes a calentar, es necesario llegar a los 80°C (60°C según los libros aunque recomiendo más temperatura) para asegurarnos que las propiedades gelifican té del agar agar se activan. Poner en moldes según uso y mantener refrigerado hasta el momento de uso.

5 paquetes de galletas alemanas de especias

PARA LA TIERRA Nº 23 GALLETA ALEMANA DE ESPECIES

1 cucharada de Gofio de trigo

2 pellizquitos de ácido cítrico

Triturar todos los ingredientes con la ayuda del termomix a velocidad nº 5. No moler del todo, se debe de quedar con trozos gruesos y con textura y apariencia de tierra.

CONSEJOS DEL CHEF

Repasar el postre con gel de oro si fuera necesario antes de servir para que el postre brille y tenga presencia claramente “dorada”.

Disponer la porción de postre justamente en el centro del plato y las salsas acompañamiento en un extremo del plato de presentación.

ACOMPañAMIENTO EXTRA

Chocolate caliente aroma coñac.

Chocolate blanco con pistacho.