

TORRO GANACHÉ de XOCOLATA GUANAJA

<u>2 barres</u>	<u>Ingredients</u>
	Per la camisa del torró
260 grs	xocolata cobertura del 70% o xocolata Extra Bitter
	Ingredients pel ganaché
480 grs (46,0%)	xocolata cobertura Guanaja del 70%
384 ml (37,0%)	crema de llet del 35% MG
94 grs (9,0%)	sucre invertit
84 grs (8,0%)	mantega
	Estris necessaris
2	motllos 20x8x2,5 cm
	termòmetre de cuina



Elaboració:

Preparar la camisa del torró

- Desfer la xocolata al bany maria, mirar de no superar els 40°C. **Nota:** Es pot desfer al microones a màxima potència 2 minuts anant remenant cada 30 segons.
- Traspasar la xocolata a un bol de vidre i anar remenant fins que baixi als 31°C. **Nota:** Ho podem accelerar temperant-la sobre el marbre però funciona bé en un bol de vidre.
- Omplir el motllo amb la xocolata i donar uns cops sobre el marbre per eliminar bombolles d'aire.
- Ràpidament tombem el motllo per buidar-lo abocant la xocolata dins del cassó (en necessitem una part per segellar la base més tard).
- Netejar les vores amb una espàtula i deixar acabar d'escórrer el motllo de cap per avall sobre una reixeta.
- Quan la xocolata s'endureixi tindrem la camisa o funda del torró.
- Quan s'hagi endurit del tot acabar de netejar les vores amb una espàtula.

Elaboració del ganaché

- Treure la mantega de la nevera amb antelació perquè estigui a temperatura ambient.
- Trossejar la xocolata en un bol.
- En un casó portem a ebullició la crema de llet i el sucre invertit.
- Quan la crema de llet bulli l'afegim al bol de la xocolata (aquesta no cal temperar-la perquè va de farciment) i anem remenant amb una espàtula.
- Emulsionar pssat el pymer.
- Quan la temperatura hagi baixat a 45°C hi afegim la mantega a temperatura ambient tallada a daus. Remenar.
- Tornar a emulsionar amb el pymer.
- Quan la temperatura baixi als 30°C traspasem el ganaché a una mànega pastissera.

Acabar de tancar la camisa

- Omplim els motllos amb el ganaché sense arribar a les vores perquè ens hi de cabre la cobertura final.
- Deixar reposar a temperatura ambient tota una nit abans de segellar perquè el ganaché cristal·litzi i agafi consistència.
- L'endemà preparem una mica de xocolata tal i com hem fet per fer la de la camisa. **Nota:** Si ens n'ha quedat de quan hem folrat el motllo la tornem a desfer al bany maria.
- Esperar que la xocolata arribi als 30°C.

- Tirar-la pel damunt de la cobertura i enrasar amb l'espàtula.
- Deixar reposar fins l'endemà abans de desemmotllar.
- Es guarda embolicat amb paper vegetal.