

TARTA FREDA DE XOCOLATA I TARONJA

Una mica complicada y llarga d'elaborar

	<u>Ingredients</u>		
	Crema de taronja		Xarop de taronja
1	ou sencer	130 ml	suc de taronja
2	rovells d'ou	50 grs	sucre blanc
115 grs	Polpa de taronja (suc de taronja)	1	ratlladura de pell de taronja
35 grs	sucre		Streusel d'ametlla per la base
5 grs	maizena o midó	125 grs	mantega (freda de la nevera)
	canó de vainilla	125 grs	sucre moré
30 grs	mantega	125 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
2 grs	gelatina	125 grs	farina d'ametlla
	Mousse de crema de taronja i xocolata		Glassejat de caramel
200 grs	xocolata de cobertura del 66-70%	150 grs	sucre blanc
300 ml	crema de llet del 35%	185 ml	aigua
3	rovells d'ou	150 grs	xarop deglucosa
30 grs	sucre	100 grs	llet condensada
40 grs	mantega	150 grs	xocolata blanc de cobertura
165 grs	polpa de taronja	9 grs	gelatina
4 grs	gelatina		ESTRIS NECESSARIS
	- un disc de pa de pessic estil genovès - de 14 cm diàmetre x 2 cm	1	- aro 14 cm diàmetre x 2 cm - aro 18 cm diàmetre x 4 cm - aro 20 cm diàmetre - cinta d'acetat - un pa de pessic estil genovès

Preparar la crema de taronja

- Posem en un bol l'ou sencer + els rovells + el sucre i ho remenem bé amb unes varetes manuals
- Afegir la Maizena i remenar
- Esprémer les taronges
- En un cassó posem la polpa al foc fins que arranqui el bullcop al cassó i
- Bolcar la polpa calenta al bol del ous i remenar amb unes varetes manuals
- Traspasar la barreja altre al cassó i a foc suau ho courem fins que s'espesseixi, mentre ho anem remenant amb les varetes
- Ara hi posaríem la gelatina prèviament hidratada en aigua ben freda i escorreguda. Remenar fins que quedi ben dissolta
- Deixar refredar fins a 40°C
- Afegir la mantega tova tallada a dauets. Remenar amb una espàtula fins que s'integri

- Agafar un aro de 14 cm de diàmetre x 2 cm d'alçada i forrar interiorment amb cinta d'acetat
- Omplir el motllo fins a 1,5 cm aproximadament
- Congelar un mínim de 4 hores. Reservar

Preparar un xarop de taronja

- Escalfar el suc de taronja + el sucre fins a arrencar el bull
- Afegir ratlladura de pell de taronja
- deixar refredar

Preparar la mousse de taronja i xocolata

Hem de tenir preparat un pa de pessic tipus genovès (o comprar-lo al super) i tallar un disc de 14 cm de diàmetre i uns 2 cm d'alçada

- En un bol mitjà posem els rovells + el sucre i ho remenem amb les varetes manuals
- Escalfar la polpa de taronja en un cassó al foc fins que arranqui el bull
- Afegir la 1/2 de la polpa al bol dels rovells i remenar amb les varetes manuals
- Passar aquesta barreja pel colador xinès sobre la resta de polpa que tenim al cassó per eliminar possibles grumolls
- Remenar el conjunt de polpa i coure-la a foc suau fins als 82-84°C tot anant remenant constantment
- Retirar del foc i afegir-hi la gelatina prèviament hidratada i escorreguda. Remenar fins que es dissolgui
- Incorporar-hi la mantega tova tallada a dauets i remenar fins que s'integri
- Bolcar aquesta crema sobre la xocolata desfeta al bany maria i remenar amb les varetes manuals
- Emulsionar amb el pymer fins que quedi llisa i tingui un aspecte brillant
- Deixar refredar fins als 30°C
- Muntar la nata fins a un punt de pics suaus
- Incorporar la nata muntada a poc a poc anant remenant amb una espàtula de llengua de gat i amb moviment envoltants
- Agafar un aro de 18 cm de diàmetre x 4 cm d'alçada i forrar interiorment amb cinta d'acetat
- Omplir la base fins a 2 cm aproximadament
- Col·locar a sobre la crema de taronja que tenim al congelador. Prémer fins que ens quedi al nivell de la mousse
- Cobrir-ho tot amb una capa fina de mousse. Ens hi ha de caber sense a dalt el disc de pa de pessic que farà uns 2 cm d'alçada
- Retallar un disc de pa de pessic estil genovès d'uns 14 cm de diàmetre x 2 cm d'alt
- Emborratxar el disc de pa de pessic amb el xarop de taronja
- Col·locar-lo al mig i acabar d'omplir els laterals amb mousse de xocolata
- Anivellar amb una espàtula
- Congelar un mínim de 4 hores. Reservar

Streusel d'ametlla per la base del pastís

- Barrejar en un bol el sucre moré + la farina + la farina d'ametlla i remenar-ho a consciència.
- Anar-hi afegint la mantega freda, tallada a daus, de mica en mica. Ha de quedar amb una textura terrosa i força granulada. No es pasta, es va pessigant com quan fem una pasta brisa
- Deixar reposar 30 minuts a la nevera
- Esmicolar la massa en trossos mitjans, es pot fer fregant trossos de massa sobre una reixeta
- Untar un aro de 20 cm de diàmetre amb mantega
- Forrar les parets i la base del motllo premen els trossos de massa contra l'interior (ens hi ha de caber la part que tenim al congelador)
- Enfornar a 140°C durant 25 minuts
- Impermeabilitzar una mica la pasta un cop cuita pintant amb un pinzell l'interior amb xocolata fosa al bany maria un cop la tenim a 31 °C

Glassejar la trufa que tenim al congelador amb un caramel

Ha de se abundant perquè quedi ben cobert i regalimi sense problemes per tots els laterals

- Hidratar la gelatina en aigua ben freda
- Posar en un cassó 1/3 del sucre a foc suau fins que fongui, sense remenar amb cap culera, només movent el cassó
- Quan s'hagi fos hi posem un altra 1/3 del sucre.
- Quan s'hagi fos hi posem l'altre 1/3 del sucre fins a tenir un caramel ros fosc (sense passar-se). Sempre sense remenar només movent el cassó

- Retirar del foc i afegir-hi l'aigua. Remenar amb unes varetes manuals
- Tornar al foc i deixar-ho bullir uns segons per desfer possibles cristalls de sucre
- Treure del foc i incorpora-hi la glucosa. Remenar fins a dissoldre
- Afegir la llet condensada. Remenar fins a dissoldre
- Incorporar la xocolata blanca. Remenar fins a dissoldre
- Finalment la gelatina prèviament hidratada i escorreguda
- Passar per un colador xinès per eliminar possible impureses
- Deixar refredar fins als 20-25°C
- Treure la trufa que tenim al congelador i col·locar-la sobre una reixeta amb un plat a sota per recollir el caramel sobrant
- Glassejar tirant-lo des del centre cap a les vores en espiral
- Passar una espàtula llarga o el canto que no talla d'un ganivet llarg per allisar

Muntar el pastís

- Clavar dos broquetes de fusta al pastís glassejat i traslladar-lo a l'interior de la base de streusel
- Per tapar els forats de les broquetes hi podem posar unes flors de xocolata fetes amb una boquilla estrellada

