

TORRO DE NOUGAT

1 barra (20x10x2,5 cm)	<u>Ingredients</u>
	Per la camisa del torró
130 grs	xocolata del 70%
	Pel nougat
100 grs	xocolata del 50% (o xocolata amb llet ??)
100 grs	ametlla marcona crua
100 grs	sucre glass
20 ml	oli de girasol
	Estris necessaris
1	termòmetre de cuina,. IMPRESCINDIBLE
1	espàtula que passi de banda a banda del motllo
1	Motllo de 20x10x2,5 cm



Elaboració de la camisa del torró

- Desfer la xocolata al bany maria, mirar de no superar els 40°C. (Atenció a que no ens hi caigui cap gota d'aigua perquè es torna irrecuperable). (es pot desfer al microones 2 minuts a màxima potència anant remenant cada 30 segons).
- Retirar del foc
- Traspasar la xocolata a un bol de vidre i anar remenant fins que arribi als 31°C. Ho podem accelerar temperant-la sobre el marbre però funciona bé fer-ho en un bol de vidre.
- Omplir el motllo amb la xocolata i piquem sobre el marbre per eliminar bombolles d'aire.
- Buidem el motllo abocant la xocolata dins del cassó (en necessitem una part per segellar la base més tard), netegem les vores amb una espàtula i deixem escórrer el motllo sobre una reixeta perquè la xocolata acabi de lliscar.
- Quan la xocolata s'endureixi constituirà la camisa o funda del torró
- Quan s'hagi endurit acabar de netejar les vores amb una espàtula.

Elaboració del nougat

- Torrar l'ametlla a la safata del forn a 180°C durant durant uns minuts en unció de la intensitat de l'aroma que es vulgui. Aproximadament us 12 minuts
- Posem les ametlles i el sucre glass al recipient de la picadora i ho triturem a velocitat màxima durant una estona, de tant en tant anar baixant amb una cullereta la massa de les parets del recipient.
- Si no queda una massa untosa i podem anar afegim l'oli de mica en mica mentre passem i tornem el pimer. Hem d'obtenir una pasta oleaginosa, cremosa però consistent.
- Trasladar el a un bol. Reservar
- Desfer la xocolata al bany maria. (atenció a que no ens hi caigui cap gota d'aigua perquè es torna irrecuperable). No superar els 40°C. Ara no cal temperar perquè va de farciment.
- Després tirem la xocolata al bol del fruit sec mentre anem remenant perquè s'integri.

Omplir el motllo

- Omplim el motllo fins la meitat amb el farciment.
- Abocar el farciment sense arribar fins dalt per deixar-hi una mica d'espai per poder posar-hi la cobertura.

- Deixar reposar fins que s'endureixi abans de segellar.
- Llavors preparem una mica de xocolata tal i com hem fet per la de la camisa. Si ens n'ha quedat de quan hem forrat el motllo la tornem a desfer al bany maria (atenció a que no ens hi caigui cap gota d'aigua perquè es torna irrecuperable).
- Esperar a 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