

TORRO DE TARONJA

1 barra	Ingredients per la camisa del torró
130 grs	xocolata cobertura del 70%
	Pel farciment
175 grs	xocolata cobertura del 51%
110 ml	melmelada de taronja
	Estris necessaris
1	termòmetre de cuina
1	Motllo de 25x4x3cm



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 necessitarem 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.

Preparar del farciment

- 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.
- Afegir-hi la meitat de la melmelada i remenar amb una espàtula.
- Quan la temperatura baixi als 29°C omplim el motllo fins la meitat.
- Tornem a omplir amb l'altra 1/2 de la melmelada procurant no arribar fins les vores per deixar una mica d'espai per la cobertura
- Deixar reposar fins que s'hagi endurit.

Acabar de tancar la camisa

- 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 pot guardar embolicat amb paper vegetal.