

TORRO DE NEULES I ESPÈCIES

<u>1 barra</u>	<u>Per la camisa del torró</u>
130 grs	xocolata del 70%
	Pel praliné del farciment
250 grs	xocolata del 70%
50 grs	ametlla marcona crua (o torrada)
50 grs	sucre llustre
20 ml	oli de gira-sol
30 + 30 grs	Neules
1 beina	vainilla
1/42	Nou moscada ratllada
2	Clau molts
1/4	culleradeta cafè de canyella en pols
	Estris necessaris
1	termòmetre de cuina
1	Motllo de 20x10x2,5 cm



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.

Preparar les espècies

- Tallar la beina de vainilla per la meitat i rascar la polpa.
- Barrejar la polpa de la vainilla, mitja nou moscada ratllada, dos claus d'olor picats a la mà de morter i 1/4 de culleradeta de cafè de canyella en pols. Reservar.

Elaboració del praliné

- Posem les ametlles, el sucre llustre i l'oli de gira-sol al recipient de la picadora i triturar-ho a velocitat màxima durant una estona. De tant en tant anar baixant amb una espàtula massa de les parets del recipient. Hem d'obtenir una pasta oleaginosa, cremosa però consistent.
- Traspasar la massa a un bol. Reservar
- Desfer la xocolata al bany maria junt amb la barreja d'espècies. No superar els 40°C , i no cal temperar perquè va de farciment.
- Abocar la xocolata al bol de la massa mentre anem remenant per obtenir el praliné.

- Incorporar-hi la meitat de les neules esmicolades. Remenar.

Omplir el motllo

- Omplim el motllo fins la meitat amb el farciment.
- Col·locar l'altra meitat de les neules esmicolades directament sobre el farciment.
- Acabar d'abocar el farciment sense arribar a dalt per deixar una mica d'espai per la cobertura.
- Deixar reposar fins que s'endureixi abans de segellar.

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.