

TORRO VIENÈS DE XOCOLATA

1 barra	Ingredients per la camisa del torró
130 grs	xocolata del 70%
	Ingredients pel crocant
90 grs	ametlla marcona crua laminada
120 grs	sucre blanc normal
1/2 culleradeta	suc de llimona
	ingredients pel praliné
160 grs	xocolata del 70%
60 grs	avellanes torrades
63 grs	sucre llustre
18 ml	oli de gira-sol
	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 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 el crocant

- Posar a coure la meitat del sucre i el suc de llimona en un cassó.
- Quan s'hagi fos i afegim la resta del sucre en tres tongades. Coure'l sense enfosquir-se massa.
- Escalfar lleugerament l'ametlla laminada en una paella i afegir-la al cassó del sucre. Remenar-ho fins que l'ametlla queda recoberta pel sucre.
- Bolcar la pasta sobre un paper de forn untat amb oli de gira-sol i escampar-la una mica.
- Quan el crocant encara està suficientment calent l'acaben d'estendre amb el corró.
- Quan sigui fred piquem el crocant amb la mà de morter sobre la làmina estesa. **Nota:** Un truc per evitar que ens salti fora del marbre es picar amb la massa dins d'un anell de motllo de cuina.
- Posem el crocant d'ametlles al bol del pymer i el passem a velocitat alta 3 o 4 pulsacions per acabar d'esmicolar el caramel de crocant.

Elaboració del praliné

- Posem les avellanes, 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.

Omplir el motllo

- Omplim el motllo fins 3/4 parts amb el farciment de praliné.
- Abocar el crocant sobre el praliné sense arribar fins dalt per deixar-hi una mica d'espai per poder posar-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.