

# TORTA IDA

Una ricetta originale dell'École Valrhona  
Calcolata per 6 torte Ø 16 cm



## GANACHE MONTATA ILLANKA

200 g Panna da montare 35%  
25 g Glucosio  
25 g Zucchero invertito  
190 g COPERTURA ILLANKA 63%  
410 g Panna da montare 35%

Scaldare la quantità minore di panna da montare, il glucosio e lo zucchero invertito. Versare gradualmente il composto caldo sulla copertura fusa. Mescolare il prima possibile per completare l'emulsione. Aggiungere la seconda quantità di panna liquida fredda. Miscelare nuovamente. Lasciare cristallizzare in frigorifero idealmente durante una notte. Espandere.

## MOUSSEUX AL LAMPONE

430 g Polpa di lampone  
380 g Uova intere  
7 g Gelatina  
190 g Burro secco 84%  
130 g Albumi d'uovo  
260 g Zucchero semolato

Scaldare la polpa di lampone. Aggiungere le uova e la gelatina precedentemente reidratata. Cuocere a 82/84 °C. Raffreddare a 40 °C e aggiungere il burro ammorbidito. Mescolare e raffreddare rapidamente. Scaldare gli albumi e lo zucchero a 55 °C a bagnomaria ed espandere fino al completo raffreddamento. Aggiungere il crèmeux freddo e utilizzare immediatamente.

## PASTA SABLÉE AL CACAO

380 g Burro secco 84%  
280 g Zucchero a velo  
190 g Farina T55  
160 g Uova intere  
95 g Farina di mandorle  
6 g Sale  
470 g Farina T55  
80 g CACAO IN POLVERE

Preparare una prima miscela con il burro ammorbidito, lo zucchero a velo, le uova, la quantità più piccola di farina, la farina di mandorle e il sale fino. Fare attenzione a non montare il composto. Una volta che la miscela è omogenea, aggiungere la quantità più grande di farina e il cacao in polvere. Ripartire e conservare in frigorifero. Cuocere in forno a 150 °C.

## MOELLEUX AL CIOCCOLATO ALLE MANDORLE

310 g Zucchero  
270 g Farina di mandorle  
40 g Amido di mais  
4 g Lievito in polvere  
190 g Uova intere  
85 g Tuorli d'uovo  
270 g Panna da montare 35%  
110 g P125 COEUR DE GUANAJA

Mescolare le polveri setacciate con le uova e i tuorli. Espandere con un robot da cucina. Scaldare leggermente la panna (60 °C) ed emulsionare con il cioccolato fuso. Aggiungere questa miscela al preparato espanso. Cuocere a 160 °C.

## NAPPAGE ABSOLU DA POLVERIZZARE

500 g ABSOLU CRISTAL  
NAPPAGE NEUTRO  
50 g Acqua

Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal con dell'acqua. Polverizzare quanto prima con una pistola a circa 80 °C.

## NAPPAGE AL LAMPONE

500 g ABSOLU CRISTAL  
NAPPAGE NEUTRO  
50 g Polpa di lampone  
q.b. Colorante rosso al lampone

Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal con la polpa dei lamponi. Aggiungere il colorante secondo il colore desiderato. Polverizzare quanto prima con una pistola a circa 80 °C.

## MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la ganache montata. Realizzare il mousseux, colare immediatamente 220 g in anelli da 14 cm di diametro e surgelare. Stendere la pasta sablée con 2,5 mm di spessore. Riempire degli anelli per torte da 16 cm di diametro. Cuocere a 150 °C per circa 15 minuti. Preparare e poi riempire ogni fondo con circa 200 g di biscuit moelleux. Cuocere a 160 °C per circa 20 minuti, quindi surgelare. Espandere la ganache montata con un sac à poche con un beccuccio ad imbuto e ripartire circa 140 g in anelli da 12 cm di diametro (vedi foto). Surgelare e rimuovere l'anello. Utilizzando una pistola, stendere un velo di nappage Absolu Cristal. Rimuovere prontamente l'anello dal mousseux e ricoprire con il nappage Absolu Cristal al lampone. Posizionare questi dischetti sul fondo della torta (vedi foto).

**Per la decorazione di cioccolato:** stendere della copertura nera temperata tra 2 fogli di acetato stampati. Controllare lo spessore. Prima della cristallizzazione, disegnare dei triangoli dai bordi ondulati.

Collocare i lamponi freschi attorno al mousseux.

**P 125**  
**COEUR DE GUANAJA**  
Concentrato di cioccolato



6360  
Concentrato di cioccolato

**I VANTAGGI:**

- Un intenso gusto di cioccolato
- Una texture più morbida
- Un colore più scuro