

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# TORTA

brownie al cioccolato e ribes nero

UNA RICETTA REALIZZATA DA MAJA - @MAJACHOCOLAT



#### Da preparare il giorno stesso:

Sablé al cacao  
Impasto per brownie  
Caramello di ribes nero  
Ganache di ribes nero  
Ramoscelli di cioccolato KOMUNTU 80%

#### Utensili utilizzati:

Cerchio per torte  
(diametro: 16 cm / altezza: 3,5 cm)



#### RICETTA CALCOLATA PER 8 PERSONE

##### SABLÉ AL CACAO

Tempo di cottura: 10 minuti  
Tempo di riposo: 1 ora

120 g Farina 0  
15 g Farina di mandorle  
15 g **Cacao in polvere**  
50 g Zucchero a velo  
75 g Burro dolce freddo  
2 g Sale fino  
½ Uovo

In una terrina, mixare rapidamente la farina, la farina di mandorle, il cacao in polvere, lo zucchero a velo, il burro e il sale senza lavorare troppo l'impasto. Aggiungere l'uovo e mixare per rendere omogenea la preparazione. Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno e mettere in frigo per almeno 1 ora.  
Collocare la pasta in un cerchio per torta e infornare a 175°C per 10 minuti circa. Nel frattempo, preparare l'impasto per brownie.

##### IMPASTO PER BROWNIE

Tempo di cottura: 15 minuti  
Tempo di riposo: 10 minuti

60 g **KOMUNTU 80%**  
30 g Burro dolce  
1 Uovo  
90 g Zucchero semolato  
15 g Farina 0  
2 g Sale fino

Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria. Sbattere leggermente l'uovo e lo zucchero insieme e incorporare il composto di cioccolato. Aggiungere la farina e il sale. Riempire il fondo della torta ancora caldo con l'impasto per brownie e cuocere per altri 15 minuti.

##### CARAMELLO DI RIBES NERO

Tempo di riposo: 2 ore

25 g Purea di ribes nero  
25 g Panna intera 35% MG  
15 g Burro dolce  
50 g Sciroppo di glucosio  
50 g Zucchero semolato

In un pentolino, portare a ebollizione la purea di ribes nero, la panna, il burro e lo sciroppo di glucosio. In un altro pentolino, sciogliere dolcemente lo zucchero fino a doratura e togliere subito dal fuoco. Versare poco alla volta il preparato caldo di ribes nero sbattendo energicamente. Trasferire il caramello in una ciotola e lasciar raffreddare. Versare il caramello sul brownie sul fondo della torta e conservare in frigorifero per almeno 2 ore.

