

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TARTA

brownie de chocolate y grosella negra

RECETA REALIZADA POR MAJA - @MAJACHOCOLAT



Para hacer el mismo día:

Sablé de cacao
Masa para brownie
Caramelo de grosella negra
Ganache de grosella negra
Ramitas de chocolate KOMUNTU 80 %

Utensilios necesarios:

Aro para tarta
(diámetro: 16 cm/altura: 3,5 cm)

RECETA CALCULADA PARA 8 PERSONAS

SABLÉ DE CACAO

Tiempo de cocción: 10 minutos
Tiempo de reposo: 1 hora

120 g Harina T55
15 g Harina de almendras
15 g **Cacao en polvo**
50 g Azúcar glas
75 g Mantequilla sin sal fría
2 g Sal fina
½ Huevo

Añadir la harina, la almendra en polvo, el cacao en polvo, el azúcar glas, la mantequilla y la sal en un bol y batir rápidamente sin trabajar demasiado la masa. Añadir el huevo y batir para homogeneizarlo todo. Extender la masa finamente entre dos hojas de papel sulfurizado y reservar en la nevera durante 1 hora como mínimo.

Tapizar el aro para tarta con la masa y hornear durante unos 10 minutos a 175°C. Durante este tiempo, preparar la masa de brownie.

MASA PARA BROWNIE

Tiempo de cocción: 15 minutos
Tiempo de reposo: 10 minutos

60 g **KOMUNTU 80 %**
30 g Mantequilla sin sal
1 Huevo
90 g Azúcar
15 g Harina T55
2 g Sal fina

Derretir el chocolate y la mantequilla al baño María. Batir ligeramente el huevo y el azúcar e incorporar la mezcla de chocolate. Incorporar la harina y la sal. Rellenar la base de tarta aún caliente con masa de brownie y hornear durante otros 15 minutos.

CREMA DE GROSELLA NEGRA

Tiempo de reposo: 2 horas

25 g Puré de grosella negra
25 g Nata entera 35 % MG
15 g Mantequilla sin sal
50 g Jarabe de glucosa
50 g Azúcar

En una cacerola pequeña, llevar a ebullición el puré de grosella negra, la nata, la mantequilla y el jarabe de glucosa. En otra cacerola, fundir delicadamente el azúcar hasta que esté dorado y retirar inmediatamente del fuego. Verter progresivamente la preparación de grosella negra caliente batiendo con fuerza. Transferir el caramelo a un bol y dejar enfriar. Verter el caramelo sobre el brownie en la base de tarta y refrigerar durante 2 horas como mínimo.



