Torta de Romã

Tempo de preparo

120 minutos

Rendimento

4 tortas de 20cm

Sobre a Receita

A Torta de Romã é uma sobremesa sofisticada e elegante, que combina a crocância da massa flora com a cremosidade do recheio de chocolate meio amargo e a frescura da geleia de romã. Decorada com nozes e romãs frescas, esta torta não só é deliciosa, mas também visualmente deslumbrante, perfeita para ocasiões especiais.

A romã é uma fruta antiga, com raízes que remontam às civilizações persa e mediterrânea, onde era símbolo de fertilidade e prosperidade. Incorporar a romã em sobremesas é uma prática que tem ganhado popularidade devido ao seu sabor único e aos benefícios nutricionais. A Torta de Romã é uma fusão de técnicas clássicas de confeitaria com ingredientes exóticos, resultando em uma sobremesa que é ao mesmo tempo tradicional e inovadora.

Ingredientes

Base: Massa Flora

1. Farinha de trigo Suprema Especial para Pastel e Massas frescas - 0,3Kg
2. Margarina - 0,2Kg
3. Açúcar - 0,1Kg
4. Gemas de ovos - 0,03Kg
5. Recheio
6. Creme de Leite - 0,5Kg
7. Chocolate Meio Amargo - 1Kg
8. Glucose - 0,08Kg

Geléia de Romã

· Romã - 0,2Kg

Modo de Preparo

Base

1. Abra um disco com a Farinha
2. Coloque no centro do disco a margarina o açúcar, as gemas e as raspas de limão
3. Misture com a mão os ingredientes do centro até obter uma pasta
4. Incorpore a Farinha de trigo Suprema Especial para Pastel e Massas frescas e amasse até obter uma massa homogênea e lisa
5. Guarde na geladeira por 30 minutos
6. Abra a massa e forre a forma da torta, cubra com feijão cru para manter o formato
7. Leve ao forno e asse em uma temperatura de 170ºC por 25 minutos
8. Retire do forno e deixe esfriar

Recheio

1. Aquecer o Creme de leite, e agregar o chocolate
2. Deixar derreter e agregar a glucose

Geleia de Romã

1. Adicione os ingredientes na panela e deixe reduzir

Montagem da Torta

1. Na base de torta já fria , aplique o chocolate branco derretido com o pincel
2. Aplique um pouco da geleia de romã e as nozes
3. Cubra com a ganache de chocolate deixe a superfície lisa
4. Decore a torta com as nozes e a romã
5. Mantenha sobre refrigeração até o consumo