

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΤΟΥΡΤΑ ΔΙΠΛΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΜΕΛΙ

ΥΛΙΚΑ

α) ΒΑΣΗ ΜΑΡΕΓΚΑΣ ΚΑΚΑΟ

- 240 γρ. ασπράδια αυγών
- 240 γρ. ζάχαρη
- 50 γρ. κακάο HAI PROFESSIONART
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο μίξερ χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να διογκωθούν. Συνεχίζουμε το χτύπημα προσθέτοντας τη ζάχαρη ανακατεμένη με το κακάο πασπαλιστά μέχρι η μαρέγκα να αποκτήσει σταθερή δομή. Αποσύρουμε τον κάδο από το μίξερ, βγάζουμε το σύρμα και με μία σπάτουλα δουλεύουμε απαλά τη μαρέγκα μαζί με την άχνη, μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Με σακούλα ζαχαροπλαστικής κόβουμε τις μαρέγκες στο μέγεθος και το σχήμα που θέλουμε και τις ψήνουμε στους 90 με 100 °C για 1 ώρα και 30' (+ -), όσο δηλαδή χρειαστεί για να γίνουν.

β) ΒΑΣΕΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

- 400 γρ. κουβερούρα HAI PROFESSIONART 72%

Εκτέλεση

Λειώνουμε τη σοκολάτα και την απλώνουμε σε 2 φύλα σιλικόνης ή σε ριζόχαρτο για να κρυσώσει. Με ένα τσέρκι φ 24, κόβουμε 2 δίσκους και τους αφήνουμε να στερεοποιηθούν.

γ) ΓΕΜΙΣΗ ΜΕΛΙΟΥ

- 150 γρ. κρέμα γάλακτος
- 75 γρ. σοκολάτα λευκή HAI PROFESSIONART
- 60 γρ. μέλι
- 1 φύλο ζελατίνης &
- 350 γρ. σαντιγί άγλυκη

Εκτέλεση

Σε μπεν μαρί λειώνουμε τη λευκή σοκολάτα, προσθέτουμε την κρέμα ανακατεύοντας για να στρώσει και προσθέτουμε το μέλι. Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε και μόλις τα υλικά ομογενοποιηθούν, προσθέτουμε τη μουλιασμένη ζελατίνη. Ανακατεύουμε και αποσύρουμε το μπέν μαρί από τη φωτιά, αφήνοντας την κρέμα να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Μόλις κρυώσει ενσωματώνουμε σε μία μπασίνα τη σαντιγί και συνθέτουμε την τούρτα ως εξής:

Στη βάση της μαρέγκας κακάο στρώνουμε μία στρώση κρέμας μελιού. Σκεπάζουμε με έναν χαραγμένο σε μερίδες δίσκο πικρής σοκολάτας, στρώνουμε ξανά κρέμα μελιού και τέλος τοποθετούμε έναν ακόμη, επίσης χαραγμένο σε μερίδες δίσκο (σε διάταξη ώστε να μπορεί να γίνει τομή) πικρής σοκολάτας.