



PRESENTA

Torta Trufada



Hensil
Trabajando juntos por la innovación



INGREDIENTES

COMPOSICIÓN

- Base de masa trufada con torta de chocolate
- Pudín de chocolate y crema chantilly con praliné
- Ganache de pisco

TORTA DE CHOCOLATE

- 500 g Practimix Torta de Chocolate
- 125 g Huevos
- 125 g Aceite
- 250 ml Leche fresca

MASA TRUFADA

- 250 g Masa horneada
- 50 g Castaña picada tostada
- 50 ml Pisco
- 50 g Cobertura semiamarga fundida

PUDIN DE CHOCOLATE

- 1 sobre de pudín
- 500 ml leche fresca

DECORACIÓN

- **Ganache de chocolate**
 - 500 g Cobertura semiamarga
 - 400 ml Crema vegetal
 - 50 ml Pisco acholado
- Praliné
- Castaña tostada fileteada
- **Almíbar de chocolate**
 - 500 ml Leche chocolatada
 - 200 g Leche condensada
 - 200 g Crema vegetal
- Trufas de chocolate con cacao en polvo
- Caramelo



PROCEDIMIENTO

TORTA DE CHOCOLATE

1. Pesar los ingredientes.
2. Coloque en un bowl huevos, leche y premezcla Practimix Torta de Chocolate.
3. Bata con canastilla a velocidad media por 3 minutos y agregue aceite. Seguir batiendo por 30 segundos o hasta obtener un batido homogéneo.
4. Coloque en un molde circular engrasado N° 27
5. Hornee a 140°C por 1 hora.
6. Retire y deje enfriar. Cortar en tres capas.

MASA TRUFADA

1. Utilizar una de las capas de la torta de chocolate horneada. Desgranar y mezclar con las castañas picadas, cobertura fundida y pisco.
2. Extender sobre aro N° 27 y reporsar.

PUDÍN DE CHOCOLATE

1. Coloque en una olla leche fresca y pudín instantáneo.
2. Lleve a fuego medio y revolver hasta que tome la textura.

GANACHE

1. Calentar la crema vegetal a fuego medio.
2. Agregue la cobertura picada y remover, una vez fundido retire del fuego y agregue el pisco.
3. Emulsionar y dejar enfriar con un film a piel.

ALMÍBAR DE CHOCOLATE

1. Coloque en un bowl la crema vegetal, leche chocolatada y leche condensada.
2. Lleve a fuego medio hasta que caliente y reservar.

ARMADO Y DECORACIÓN

1. Colocar sobre la masa trufada una capa de cdelegada de chantilly mezclado con praliné, sobre ella colocar un disco de torta de chocolate y embeber con almíbar.
2. Espatulear el pudín de chocolate aun tibio. Luego colocar el último disco de torta de chocolate y embeber con almíbar.
3. Cubrir toda la torta con ganache de forma desordenada (espatuleado).
4. Esparcir las castañas fileteadas.
5. Decore con trufas de chocolate y figura de caramelo.



RINDE

25 Porciones

INSUMOS

Hensil
UTILIZADOS



Practimix
Torta de
Chocolate