

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 170°C 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