

Biscuit joconde chocolat

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

130 gr Almendras - en polvo

80 gr Azúcar

75 gr Azúcar glass

20 gr Cacao - amargo

120 gr Claras de huevo

20 gr Harina repostería

220 gr Huevos

25 gr Manteca de cerdo - fundida

ELABORACIÓN

Batir huevos, almendras y azúcar impalpable hasta blanquear montar las claras y azúcar a merengue. Mezclar ambas preparaciones y los secos tamizados. Por ultimo agregar la manteca fundida. En este caso para que quede una masa pesada, agregar la manteca de una vez. Armado de la torta:

Colocar en un tapiz de siliconas la masa cigarette coloreada, tratando de que la masa solo ocupe el bajo relieve, llevar a enfriar y volcar la masa de joconde chocolat, alisar y llevar nuevamente al frió antes de hornear, para equiparar las temperaturas de las dos mezclas. Hornear a 190°C por 10 a12 minutos. Cuando sale del horno espolvorear con azúcar. Desmoldar en caliente. Cubrir con film para que no se seque.