

Torta bretona de pomelos

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

MASA BRETONA DE CACAO

- 60 g de yemas
- 140 g de **azúcar fantasía Chango**
- 150 g de manteca
- 4 g de sal fina
- 200 g de harina 0000
- 20 g de cacao amargo
- 10 g de polvo para hornear
- 1 pizca de **bicarbonato de sodio Chango**
- 50 g de nueces

CREMOSO DE POMELO ROSADO

- 120 g de **azúcar Chango**
- 1 huevo
- 3 yemas
- Ralladura de 1 pomelo
- 80 cc de jugo de pomelo rosado
- 120 g de manteca
- 150 g de crema de leche
- **Opcional:** 5 g de gelatina sin sabor
- Frutillas para decorar

PREPARACIÓN

MASA BRETONA DE CACAO

Procesar las nueces con la manteca, el **azúcar fantasía Chango**, el cacao y la sal • Agregar las yemas y por último la harina, el **bicarbonato de sodio Chango** y el polvo para hornear tamizados • Enfriar • Estirar la masa a 1 o 1,5 cm de espesor y cocinarla dentro de un marco de 22 x 22 cm en un horno a 170°C de 20 a 25 minutos • Enfriar.

CREMOSO DE POMELO ROSADO

Mezclar huevo, yemas y **azúcar Chango** en un bols • Agregar el jugo y la ralladura • Cocinar sobre baño de María hasta espesar • Retirar y agregar la gelatina hidratada • Unir la manteca fría en trocitos • Homogeneizar (opcionalmente, tamizar) • Batir la crema a medio punto y agregar con espátula • Volcar en un molde de siliconas • Enfriar y congelar hasta poder desmoldar • Apoyar sobre la base de masa fría • Este cremoso puede hacerse con jugo de naranjas, limón, pomelo, mandarinas, mango o frambuesas • Decorar con gajos de pomelos y frutillas.

Tip!

BICARBONATO DE SODIO

Diluí 1 cucharada (de café) de **bicarbonato de sodio Chango** en 1 litro de agua y dejalo reposar durante 10 minutos para eliminar bacterias y residuos químicos de frutas y verduras.



ENCUENTRA RECETAS Y MUCHO MÁS EN: www.chango.com.ar