

## TORRÓ de CREMA CREMADA estil Forki

**Nota:** El torró de gema l'hem de fer uns 3 dies abans del consum perquè porta ou i no es fa una cocció.

| <u>1 barra</u>            | <u>Ingredients pel torró</u>                                             |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 65 grs<br>(uns 3 rovells) | rovells d'ou                                                             |
| 300 grs                   | farina d'ametlla marcona crua                                            |
| 90 ml                     | xarop de glucosa                                                         |
| 90 ml                     | crema de llet del 35% MG                                                 |
| 1 culleradeta postres     | vainilla líquida                                                         |
| 1/2 culleradeta café      | canyella en pols                                                         |
| 1/2 culleradeta café      | colorant alimentari color ou                                             |
| 270 grs                   | sucre                                                                    |
|                           | sucre llustre per empolvar el motllo                                     |
|                           | paper de forn                                                            |
|                           | <b><u>Opció 1 de cobertura</u></b><br><b>Cremar el torró directament</b> |
|                           | sucre blanc                                                              |
|                           | <b><u>Opció 2 de cobertura</u></b><br><b><u>Una gema pastissera</u></b>  |
| 45 grs                    | sucre                                                                    |
| 10 ml                     | aigua                                                                    |
| 1                         | ou sencer                                                                |
| 7 grs                     | mantega                                                                  |
| una punteta               | colorant alimentari color ou                                             |
| 2 fulls                   | Gelatina (OPCIONAL)                                                      |
|                           | <b>Estris necessaris</b>                                                 |
|                           | termòmetre de cuina                                                      |
|                           | un MOTLLO metàl·lic                                                      |
|                           | un pes per premsar la barra                                              |
|                           | un cremador o un bufador                                                 |



### **Elaboració:**

#### **Dia-3: Preparar el torró**

- Separar els rovells de les clares.
- Col·locar aquest ingredients en un bol seguint l'ordre indicat la llista:
  - els rovells.

- la vainilla líquida (o en pols).
- una punta de canyella en pols.
- el xarop de glucosa.
- una punta de canyella en pols.
- el colorant alimentari.
- Barrejar-ho amb unes varetes manuals.
- Posem la farina d'ametlla al bol de la pastadora i hi tirem per sobre la barreja anterior mentre ho anem remenant amb la pala "K" durant 1 minut. RESERVAR.
- En un cassó a part, posem a bullir la crema de llet amb el sucre a foc baix sense deixar de remenar.
- Ha d'arribar als 119°C (punt de bola mitja-forta). Controlar amb un termòmetre de cuina perquè es important arribar a aquesta temperatura però no passar-se.
- Quan tenim l'almívar de nata a punt de bola posar en marxa la pastadora a velocitat lenta amb la pala "K" i abocar a poc a poc l'almívar sobre la massa d'ametlla i rovells.
- Anar-ho barrejant fins a tenir una massa integrada. **Nota:** la massa es espesa i a la pastadora li costa i es pot arribar a escalfar el motor. Si ens passa, aturem la batedora una estona i després la tornem a posar en marxa i anem fent.
- Quan la massa ja no crema ho seguirem pastant a mà sobre el marbre uns 7 o 8 minuts més. El temps de pastat dependrà de la finor que ens agradi que tingui la textura del torró.
- Folrar longitudinalment el motllo amb paper de forn de manera que sobresurti pels laterals llargs del motllo perquè després ens serveixi el sobrant per tapar la barra i més tard estirar i desemmotllar.
- Empolvorar lleugerament sucre llustre sobre el paper de forn per evitar que s'ens enganxi el torró.
- Amb la massa encara tèbia omplim el motllo i l'anivellem amb una espàtula.
- Empolvorar lleugerament sucre llustre pel damunt de la barra i la tapem amb el paper de forn sobrant dels laterals.
- Col·locar un pes sobre la barra. **Nota:** Si no tenim una tapa que s'ajusti al motllo hi podem posar un motllo de plum-cake i un tetra-brik a dins).
- Ho deixem unes 4 hores amb el pes a sobre.
- Passat aquest temps traiem el pes de sobre del torró i posem la barra a la nevera fins l'endemà sense desemmotllar ni treure el paper de forn.

#### **Dia-2: Opció 1 de cobertura - Creuar el torró directament**

- Treure la barra de la nevera i desemmotllar.
- Aplicar per sobre de la barra un polsim de sucre blanc.
- Amb el cremador ben calent fem una passada al llarg de la barra sense aturar-nos fins a sortir la la barra per l'altra punta.
- Si volem embellir els laterals curts de la barra traiem una tira i es veuran nets.
- Deixar el torró a la nevera fins el dia del consum..

#### **Dia-2: Opció 2 de cobertura - preparar una gema pastissera**

**Nota:** Ha de reposar unes 12 hores a la nevera abans de posar-la sobre la barra de torró.

- Posar a escalfar el sucre dissolt en aigua.
- Bullir-ho fins que arribi als 114°C (punt de bola fluixa).
- Batre els ous sencers dins d'un recipient i afegir-hi una punta de colorant alimentari color ou.
- Quan l'almívar arriba als 114°C (respectar aquesta temperatura) el traiem del foc i l'aboquem damunt dels ous molt a poc a poc (sempre el calent damunt de fred, MAI al revés) i ho anem remenant.
- Passar-ho per un colador xinès per eliminar impureses.
- Tornar la barreja al cassó que pot anar al foc i a foc baix ho anem remenant.
- Afegir-hi la mantega i continuar remenant durant 7 o 8 minuts fins que la crema estigui ben lligada. No podem parar de remenar perquè si no se'ns enganxarà i es cremarà.
- Si s'escalfa massa anem traiem el pot del foc i tornant-lo a col·locar. Quan té una textura cremosa ja està.
- Si se'ns crema només aprofitarem la capa superficial.
- Refredar-la de cop abocant la massa sobre el marbre de la cuina.
- Escampar-la pel marbre amb una espàtula i anar remenant.
- Recollir i escampar tres cops.
- Quan sigui freda es posa dins d'un bol de vidre i es tapa a tocar de la crema amb un paper film.
- Deixar-la a la nevera fins l'endemà.

#### **Dia-1: l'endemà**

- Treure la barra de la nevera i desemmotllar.
- Raspar amb suavitat la superfície amb un ganivet per eliminar el sucre llustre. **Nota:** si no el traiem es veuran clapes blanques a través de la cobertura.

- Aplicar sobre de la barra una capa fina de gema pastissera.
- Amb el cremador ben calent fem una passada al llarg de la barra sense aturar-nos fins a sortir la la barra per l'altra punta.
- Perquè la barra no perdi brillantor la podem pintar amb una capa fina de gelatina.

#### **Per preparar la gelatina**

- Posar els dos fulls de gelatina en remull en aigua freda durant 15 minuts.
- Escalfar dos dits d'aigua en un cassó petit i quan sigui calenta (sense arribar a bullir) hi desfem la gelatina ben escorreguda.
- Deixar-ho refredar fins que sigui tèbia i pintar la barra de torró amb un pinzell de silicona.
- Si volem embellir els laterals curts de la barra podem tallar una fina tira i es veuran nets.
- Deixar el torró a la nevera fins el dia del consum.