

Čokoládová tartaletka s praliné a šlehačkou

Ingrédients

- 115g moučkového cukru
- 30g mandlové mouky
- 2 vejce
- 150g hladké mouky T55
- 50g kukuřičného škrobu
- 730g smetany na šlehání + 1 lžička
- 80g neutrálního medu
- 392g čokolády Guanaja
- 200g praliné
- 1 lžice vanilkového extraktu nebo semínka z jedné vanilkové lusky
- 60g změkklého másla
- 90g moučkového cukru
- 30g mandlové mouky
- 1 vejce
- 150g hladké mouky T55
- 50g kukuřičného škrobu
- 480g smetany na šlehání
- 80g neutrálního medu
- 392g čokolády Guanaja
- 200g praliné
- 250g smetany na šlehání
- 25g moučkového cukru
- 1 lžice vanilkového extraktu nebo semínka z jedné vanilkové lusky

Préparation

1. Pokud sledujete značku Valrhona na sociálních sítích nebo na jejich webových stránkách, museli jste si všimnout, že tento rok oslavuje čokoláda Guanaja své 40.
2. narozeniny.
3. Vytvořena v 80.
4. letech, v době, kdy tmavé čokolády měly nižší procenta kakaa a vyšší obsah cukru, se tato čokoláda stala jednou z nejznámějších čokolád značky.
5. Zde jsem ji chtěla zvýraznit v velmi jednoduché tartaletce, s trochou praliné a lehkou vanilkovou šlehačkou, abych získala velmi čokoládový a velmi lahodný dezert ☺
Ingredience :Použila jsem čokoládu Guanaja & vanilkový extrakt Norohy od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský).
6. Použila jsem kakaové niby a mandlovou mouku od Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (nepartnerský).
7. Materiál :Použila jsem svůj Cooking Chef od Kenwood / kód FLAVIE = 3 příslušenství dle výběru zdarma při koupi cooking chefa / obchodní spolupráce.

8. Použila jsem váleček na pečení, perforovaný plech, pečící plát & zdobící sáčky Guy Demarle : kód doporučení FLAVIE10 zadejte při registraci pro 10€ zdarma při první objednávce / obchodní spolupráce.
9. Nákupní seznam : změkklého másla moučkového cukru mandlové mouky Špetka soli 2 vejce hladké mouky T55 kukuřičného škrobu smetany na šlehání + žička neutrálního medu čokolády Guanaja praliné žice vanilkového extraktu nebo semínka z jedné vanilkové lusky Volitelně: kakaové niby Čas přípravy : 50 minut + minimálně 5 hodin odpočinku + 25 minut pečení Na deset tartaetek : Sladké těsto : změkklého másla moučkového cukru mandlové mouky Špetka soli 1 vejce hladké mouky T55 kukuřičného škrobu Na potřetí: 1 vejce + žička smetany Ušlehejte máslo s moučkovým cukrem, poté přidejte mandlovou mouku a sůl.
10. Emulgujte s vejcem.
11. Přidejte mouku a kukuřičný škrob, rychle promíchejte, aby vznikla koule, a poté nechte těsto zabalené v lednici minimálně 1,5 hodiny.
12. Rozválejte těsto na tloušťku 2 mm.
13. Vložte své tartaletky do předem vymazaných formiček.
14. Umístěte je do lednice na minimálně 2 až 3 hodiny, pokud je to možné, přes noc, abyste dosáhli nejlepšího výsledku po pečení.
15. Pečte v předehřáté troubě na 165°C po dobu 15 minut.
16. Během této doby připravte potřetí šleháním vejce se lžičkou smetany.
17. Opatrně vyjměte tartaletky z formiček a potřete je štětcem (zvenku i zevnitř, to je ochrání a udrží je křupavé déle).
18. Vložte je zpět do trouby na 5 až 10 minut, dokud nezezlátnou.
19. Vyjměte je z trouby a nechte vychladnout, než je budete manipulovat.
20. Ganache z tmavé čokolády : smetany na šlehání neutrálního medu čokolády Guanaja Zahřejte smetanu s neutrálním medem.
21. Když je smetana horká, nalijte ji na čokoládu po částech a dobře promíchejte po každém přidání, abyste získali hladkou a lesklou ganache.
22. Nakonec ganache mixujte ponorným mixérem, snažte se nezpracovat vzduchové bubliny.
23. Montáž : praliné Na dno každé tartaletky dejte praliné a poté nalijte čokoládovou ganache.
24. Nechte krystalizovat alespoň 1,5 hodiny v lednici.
25. Vanilková šlehačka : smetany na šlehání moučkového cukru žice vanilkového extraktu nebo semínka z jedné vanilkové lusky Volitelně: kakaové niby Ušlehejte smetanu s moučkovým cukrem a vanilkou.
26. Nalijte ji do zdobícího sáčku s jakýmkoli hrotem dle vašeho výběru a ozdobte ji na tartaletkách (můžete také jednoduše udělat kuličky šlehačky lžící).
27. Před vychutnáním posypte kakaovými niby!