

100% hasselnødtærte

Ingrédients

- 63g hvid chokolade Ivory
- 95g praliné hasselnød
- 125g hasselnøddepuré
- 3,4g gelatine
- 110g blødt smør
- 140g flormelis
- 80g hasselnøddemel
- 2 æg
- 3 æggeblommer
- 150g hvedemel T55
- 60g majsstivelse
- 33g sukker
- 310g fløde
- 63g hvid chokolade Ivory
- 35g praliné hasselnød
- 30g hasselnøddepuré
- 1,6g gelatine
- 60g blødt smør
- 90g flormelis
- 30g hasselnøddemel
- 1 æg
- 150g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 50g blødt smør
- 50g flormelis
- 50g hasselnøddemel
- 1 æg
- 10g majsstivelse
- 1 æggeblomme til pensling (valgfrit)
- 33g æggeblommer
- 33g sukker
- 185g fløde
- 1,8g gelatine
- 95g hasselnøddepuré

Préparation

1. For de faste læsere af bloggen har I sikkert bemærket, at jeg elsker hasselnødder, i cremer, kager, tærter og andet; men selvom der allerede findes opskrifter på tærte med hasselnød & kaffe, hasselnød & vanilje, hasselnød & karamel eller hasselnød & lime, var der endnu ikke en 100% hasselnød version.
2. Det er nu gjort med denne meget lækre tærte, der hylder hasselnødden i flere former og teksturer!
3. Udstyr: Jeg har brugt kagerullen, den perforerede plade, den skrå spatula & sprøjteposer fra Guy Demarle: rabatkode FLAVIE10 skal indtastes ved tilmelding for at få 10 % i rabat ved første ordre / kommercielt samarbejde.
4. Cirklen med bølger De Buyer Saint Honoré sprøjte fra Buyer Ingredienser: Jeg har brugt Ivory chokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Jeg har brugt hasselnøddepuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
6. Forberedelsestid: 1 time 30 minutter + 25 minutters bagning + 6 timer til 1 nat hvile Til en tærte med 20 cm i diameter: Indkøbsliste: fløde hvid chokolade Ivory praliné hasselnød hasselnøddepuré 3, gelatine blødt smør

flormelis hasselnøddemel 2 æg 3 æggeblommer hvedemel T55 majsstivelse sukker Til dekoration: lidt praliné hasselnød, hasselnøddepuré og nogle ristede hasselnødder Hasselnøddeganache: fløde hvid chokolade Ivory praliné hasselnød hasselnøddepuré 1, gelatine Rehydrer gelatinen i koldt vand.

7. Varm halvdelen af fløden op, og smelt langsomt den hvide chokolade samtidig.

8. Når fløden er varm, tilsættes den rehydrerede gelatine (og presses, hvis du bruger gelatineblade) og hældes over den hvide chokolade.

9. Blend med en stavblender for at emulgere godt, og tilsæt derefter den anden halvdel af kold fløde, hasselnøddepuré og praliné hasselnød og blend igen.

10. Dæk med plastfolie og lad det køle af og hvile i minimum 6 timer i køleskabet, helst en nat.

11. Sød hasselnøddedej: blødt smør flormelis hasselnøddemel 1 æg hvedemel T55 majsstivelse Creme det bløde smør med flormelis.

12. Tilsæt derefter hasselnøddemelet og emulger med ægget.

13. Afslut med at tilsætte melet og majsstivelsen, form en kugle, tryk den flad og lad den hvile i køleskabet i mindst 1 time og 30 minutter.

14. Til sidst, rull den ud til 2 mm tykkelse og læg den i din tærteform.

15. Lad den hvile i køleskabet i mindst 2 timer, helst hele natten.

16. Hasselnøddecreme: blødt smør flormelis hasselnøddemel 1 æg majsstivelse 1 æggeblomme til pensling (valgfrit) Bland det bløde smør med flormelis, hasselnøddemel og majsstivelse, før du tilsætter ægget.

17. Emulger godt.

18. Fordel hasselnøddecremen over den søde dej.

19. Bag i en forvarmet ovn ved 170°C i 20 minutter, fjern derefter cirklen.

20. Pensl tærten med den piskede æggeblomme og bag igen i 5 minutter.

21. Praliné hasselnød: Opskriften på praliné er detaljeret i denne artikel.

22. Hasselnøddecreme: æggeblommer sukker fløde 1, gelatine hasselnøddepuré Rehydrer gelatinen i koldt vand.

23. Varm fløden op.

24. Pisk æggeblommerne med sukkeret.

25. Hæld den varme fløde over æggeblommerne, og kog ved 83°C under konstant omrøring.

26. Tilsæt derefter den rehydrerede gelatine (og presses, hvis du bruger gelatineblade) og hasselnøddepuréen.

27. Bland godt, eventuelt med en stavblender.

28. Lad det krystallisere i køleskabet indtil montering.

29. Montering: 50 til praliné hasselnød Til dekoration: lidt praliné hasselnød, hasselnøddepuré og nogle ristede hasselnødder På den afkølede tærtebund, fordel praliné hasselnød.

30. Tilsæt derefter hasselnøddecremen.

31. Pisk ganachen for at få en flødeskum-lignende konsistens.

32. Sprøjt den på tærten (jeg har brugt en saint-honoré sprøjte) og dekorér med praliné, hasselnøddepuré og nogle halverede ristede hasselnødder, før du nyder!