

Chokolade, praliné & flødeskum tærtelette

Ingrédients

- 115g flormelis
- 30g mandelmel
- 2 æg
- 150g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 730g fløde + 1 teskefuld
- 80g neutral honning
- 392g chokolade Guanaja
- 200g praliné
- 1 spiseskefuld vaniljeekstrakt eller kornene fra en skrabet vaniljestang
- 60g blødt smør
- 90g flormelis
- 30g mandelmel
- 1 æg
- 150g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 480g fløde
- 80g neutral honning
- 392g chokolade Guanaja
- 200g praliné
- 250g fløde
- 25g flormelis
- 1 spiseskefuld vaniljeekstrakt eller kornene fra en skrabet vaniljestang

Préparation

1. Hvis du følger Valrhona-mærket på sociale medier eller deres hjemmeside, har du sikkert set, at chokolade Guanaja i år fejrer 40 år.
2. Skabt i 80'erne, på et tidspunkt hvor mørk chokolade havde lavere kakaoindhold og højere sukkerindhold, er denne chokolade blevet en af de mest kendte chokolader fra mærket.
3. Her har jeg ønsket at fremhæve den i en meget simpel tærte, med lidt praliné og en let vaniljeskum for at få en meget chokoladeagtig og lækker dessert ☺ Ingredienser :Jeg har brugt chokoladen Guanaja & vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele hjemmesiden (affiliate).
4. Jeg har brugt kakaonibs og mandelmel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele hjemmesiden (ikke affiliate).
5. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood / kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kommercielt samarbejde.
6. Jeg har brugt kagerulle, perforeret bageplade, bageunderlag & sprøjteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10€ i rabat ved første ordre / kommercielt

samarbejde.

7. Indkøbsliste : blødt smør flormelis mandelmel Et nip salt 2 æg hvedemel T55 majsstivelse fløde + 1 teskefuld neutral honning chokolade Guanaja praliné 1 spiseskefuld vaniljeekstrakt eller kornene fra en skrabet vaniljestang Valgfrit: kakaonibs Forberedelsestid : 50 minutter + minimum 5 timers hvile + 25 minutters bagetid Til omkring ti tærter : Sød dej : blødt smør flormelis mandelmel Et nip salt 1 æg hvedemel T55 majsstivelse Til pensling: 1 æg + 1 teskefuld fløde Creme smørret med flormelis, tilsæt derefter mandelmel og salt.

8. Emulger med ægget.

9. Tilsæt hvedemelet og majsstivelsen, bland hurtigt for at danne en kugle, og lad dejen hvile indpakket i køleskabet i minimum 1 time og 30 minutter.

10. Udrul dejen til 2 mm tykkelse.

11. Beklæd dine tærteforme, der er smurt på forhånd.

12. Placer dem i køleskabet i minimum 2 til 3 timer, helst hele natten for at få det bedste resultat efter bagning.

13. Bag i en forvarmet ovn ved 165°C i 15 minutters bagetid.

14. I mellemtiden forbereder du penslingen ved at piske et æg med en teskefuld fløde.

15. Vend forsigtigt tærterne ud, og pensl dem med en pensel (udenpå og indeni, det vil hjælpe med at gøre dem vandtætte og holde dem sprøde længere).

16. Bag dem igen i 5 til 10 minutter, indtil de er gyldne.

17. Tag dem ud af ovnen og lad dem køle af, før du håndterer dem.

18. Ganache af mørk chokolade : fløde neutral honning chokolade Guanaja Varm fløden op med den neutrale honning.

19. Når fløden er varm, hæld den i flere omgange over chokoladen og rør godt efter hver tilsætning for at få en glat og skinnende ganache.

20. Afslut med at blende ganachen med en stavblender, og prøv at undgå at inkorporere luftbobler.

21. Montering : praliné Sprøjt praliné i bunden af hver tærte, og hæld derefter chokoladeganachen ovenpå.

22. Lad det krystallisere i mindst 1 time og 30 minutter i køleskabet.

23. Vaniljeskum : fløde flormelis 1 spiseskefuld vaniljeekstrakt eller kornene fra en skrabet vaniljestang Valgfrit: kakaonibs Pisk fløden med flormelis og vanilje.

24. Hæld den i en sprøjtepose med den dyse, du ønsker, og sprøjt den på tærterne (du kan også blot lave queneller af skum med en ske).

25. Drys med kakaonibs før du nyder!