

100% Haselnusstorte

Ingrédients

- 63g Ivoire Schokolade
- 95g Haselnuss-Praliné
- 125g Haselnuss-Püree
- 3,4g Gelatine
- 110g weiche Butter
- 140g Puderzucker
- 80g Haselnussmehl
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 150g T55 Mehl
- 60g Speisestärke
- 33g Zucker
- 310g Sahne
- 63g Ivoire Schokolade
- 35g Haselnuss-Praliné
- 30g Haselnuss-Püree
- 1,6g Gelatine
- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnussmehl
- 1 Ei
- 150g T55 Mehl
- 50g Speisestärke
- 50g weiche Butter
- 50g Puderzucker
- 50g Haselnussmehl
- 1 Ei
- 10g Speisestärke
- 1 Eigelb für die Glasur (optional)
- 33g Eigelb
- 33g Zucker
- 185g Sahne
- 1,8g Gelatine
- 95g Haselnuss-Püree

Préparation

1. Für die Stammler des Blogs ist es Ihnen sicherlich aufgefallen, dass ich Haselnüsse sehr mag, in Cremes, Kuchen, Torten und anderen; aber obwohl es bereits Rezepte für Haselnuss- & Kaffee-Torte, Haselnuss & Vanille, Haselnuss & Karamell oder Haselnuss & Limette gibt, gab es noch keine 100% Haselnuss-Version.
2. Das ist nun mit dieser sehr schmackhaften Torte, die die Haselnuss in verschiedenen Formen und Texturen in den Vordergrund stellt, erledigt!
3. Material: Ich habe das Teigroller, das perforierte Blech, die gewinkelte Spachtel & die Spritzbeutel von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben, um 10 bei der ersten Bestellung / kommerziellen Zusammenarbeit zu erhalten.
4. Cannelé-Ring De Buyer Saint-Honoré-Tülle von Buyer Zutaten: Ich habe die Ivoire Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Ich habe die Haselnuss-Püree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte

Website (nicht Affiliate).

6. Zubereitungszeit: 1h30 + 25 Minuten Backzeit + 6 Stunden bis 1 Nacht Ruhezeit
Für eine Torte mit 20 cm Durchmesser: Einkaufsliste: Sahne Ivoire Schokolade Haselnuss-Praliné Haselnuss-Püree 3, Gelatine weiche Butter Puderzucker Haselnussmehl 2 Eier 3 Eigelb T55 Mehl Speisestärke Zucker
Für die Dekoration: etwas Haselnuss-Praliné, Haselnuss-Püree und einige geröstete Haselnüsse
Aufgeschlagene Haselnuss-Ganache: Sahne Ivoire Schokolade Haselnuss-Praliné Haselnuss-Püree 1, Gelatine
Rehydrieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.

7. Erhitzen Sie die Hälfte der Sahne und schmelzen Sie parallel die weiße Schokolade sanft.

8. Wenn die Sahne heiß ist, fügen Sie die rehydrierte Gelatine hinzu (und drücken Sie sie aus, wenn Sie Blattgelatine verwenden) und gießen Sie sie über die weiße Schokolade.

9. Pürieren Sie mit einem Stabmixer, um gut zu emulgieren, und fügen Sie dann die zweite Hälfte der kalten Sahne, das Haselnuss-Püree und das Haselnuss-Praliné hinzu und pürieren Sie erneut.

10. Decken Sie es ab und lassen Sie es mindestens 6 Stunden im Kühlschrank abkühlen und ruhen, wenn möglich über Nacht.

11. Haselnuss-Süßteig: weiche Butter Puderzucker Haselnussmehl 1 Ei T55 Mehl Speisestärke
Cremig schlagen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker.

12. Fügen Sie dann das Haselnussmehl hinzu und emulgieren Sie mit dem Ei.

13. Beenden Sie, indem Sie das Mehl und die Speisestärke hinzufügen, formen Sie eine Kugel, drücken Sie sie flach und lassen Sie sie mindestens 1h30 im Kühlschrank ruhen.

14. Rollen Sie es schließlich auf eine Dicke von 2 mm aus und drücken Sie Ihren Tortenring aus.

15. Lassen Sie es erneut mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, wenn möglich über Nacht.

16. Haselnuss-Creme: weiche Butter Puderzucker Haselnussmehl 1 Ei Speisestärke 1 Eigelb für die Glasur (optional)
Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Haselnussmehl und der Speisestärke, bevor Sie das Ei hinzufügen.

17. Gut emulgieren.

18. Verteilen Sie die Haselnuss-Creme auf dem süßen Teig.

19. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 20 Minuten, dann entfernen Sie den Ring.

20. Bestreichen Sie die Torte mit dem geschlagenen Eigelb und backen Sie sie erneut für 5 Minuten.

21. Haselnuss-Praliné: Das Rezept für das Praliné ist im diesen Artikel detailliert.

22. Haselnuss-Crèmeux: Eigelb Zucker Sahne 1, Gelatine Haselnuss-Püree
Rehydrieren Sie die Gelatine in kaltem Wasser.

23. Erhitzen Sie die Sahne.

24. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.

25. Gießen Sie die heiße Sahne über die Eigelbe und kochen Sie sie auf die Nappe (83°C), während Sie ständig rühren.

26. Fügen Sie dann die rehydrierte Gelatine (und drücken Sie sie aus, wenn Sie Blattgelatine verwenden) und das Haselnuss-Püree hinzu.

27. Gut mischen, wenn nötig mit einem Stabmixer.

28. Lassen Sie es im Kühlschrank kristallisieren, bis zum Zusammenbauen.

29. Haselnuss-Praliné.

30. Fügen Sie dann das Haselnuss-Crèmeux hinzu.

31. Schlagen Sie die Ganache, um eine Sahne-ähnliche Textur zu erhalten.

32. Spritzten Sie es auf die Torte (ich habe eine Saint-Honoré-Tülle verwendet) und dekorieren Sie mit Praliné,

Haselnuss-Püree und einigen halbierten gerösteten Haselnüssen, bevor Sie sich verwöhnen lassen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com