

Torto 100% hazelnuto

Ingrédients

- 63g da blankaokolado Ivoro
- 95g da nutpraliné
- 125g da nutpureo
- 3,4g da gelatino
- 110g da butero pomade
- 140g da pulvora sukero
- 80g da nutpudro
- 2 ovojn
- 3 ovumoj
- 150g da faruno T55
- 60g da maizeno
- 33g da sukero
- 310g da plena likva krem'
- 63g da blankaokolado Ivoro
- 35g da nutpraliné
- 30g da nutpureo
- 1,6g da gelatino
- 60g da butero pomade
- 90g da pulvora sukero
- 30g da nutpudro
- 1 ovo
- 150g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 50g da butero pomade
- 50g da pulvora sukero
- 50g da nutpudro
- 1 ovo
- 10g da maizeno
- 1 ovum por la orumado (opcie)
- 33g da ovumoj
- 33g da sukero
- 185g da plena likva krem'
- 1,8g da gelatino
- 95g da nutpureo

Préparation

1. Por la kutimuloj de la blogo, vi certe rimarkis, ke mi treatas la nutojn, en kremoj, kukoj, tartoj kaj aliaj; sed se jam ekzistas receptoj de tarto kun nutoj & kafon, nutoj & vanilo, nutoj & karamelo a e nutoj & limeto, ankora ne estis versio 100% nuto.
2. Tio estas farita kun i tiu tre delikata tarto, kiu honoras la nuton sub pluraj formoj kaj teksturoj!
3. Materialoj :Mi uzis la pasta rula, la perforita plado, la kurba spatulo & la pipoj Guy Demarle: rekomena kodo FLAVIE10 por 10 donacoj dum la unua mendo / komerca kunlaboro.
4. Cirklo kun ondeto De BuyerPipo saint honoré de BuyerIngrediencoj :Mi uzis laokoladon Ivoro de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Mi uzis la nutpureon Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
6. Prepartempo: 1h30 + 25 minutoj da kuirado + 6 horoj is 1 nokto da ripozoPor tarto de 20cm diametro : Lista de a etoj : da plena likva krem' da blankaokolado Ivoro da nutpraliné da nutpureo 3, da gelatino da butero pomade da pulvora sukero da nutpudro 2 ovojn 3 ovumoj da faruno T55 da maizeno da sukero Por

la ornamado: iom da nutpraliné, nutpureo kaj kelkaj rostitaj nutoj Ganache levita kun nutoj : da plena likva krem' da blankaokolado Ivoro da nutpraliné da nutpureo 1, da gelatino Rehidratigu la gelatino en malvarma akvo.

7. Faru varmigi la duonon de la likva krem' kaj samtempe malrapide fandu la blankanokoladon.
8. Kiam la krem' estas varmigita, aldonu la rehidratitan gelatino (kaj elpremitan se vi uzas foliojn de gelatino) kaj veru in sur la blankanokoladon.
9. Miksu per subakva miksilo por bone emulsii, poste aldonu la duan duonon de malvarma krem', la nutpureon kaj la nutpraliné kaj miksu denove.
10. Filmu e la kontakto kaj lasu malvarmeti kaj ripozi minimume 6 horojn en la fridujo, se eble unu nokton.
11. Dol a pasto kun nutoj : da butero pomade da pulvora sukero da nutpudro 1 ovo da faruno T55 da maizeno Kreму la buteron pomade kun la pulvora sukero.
12. Poste, aldonu la nutpudron kaj emulsii kun la ovo.
13. Finu per enigi la farunon kaj la maizeno, formu globon, platigu in kaj lasu in ripozi en la fridujo dum almena 1h30.
14. Fine, disvastu in je 2mm dikeco kaj enmetu vian tartcirklo.
15. Lasu denove ripozi en la fridujo almena 2 horojn, se eble tutan nokton.
16. Kremo de nutoj : da butero pomade da pulvora sukero da nutpudro 1 ovo da maizeno 1 ovum por la orumado (opcie) Miksu la buteron pomade kun la pulvora sukero, la nutpudro kaj la maizeno anta ol aldoni la ovon.
17. Emulsii bone.
18. Disvastu la kremon de nutoj sur la dol a pasto.
19. Enfurnu en la anta varmigita forno je 170°C dum 20 minutoj da kuirado, poste forigu la cirklon.
20. Orumu la tarton kun la batita ovum kaj poste enfurnu denove dum 5 minutoj da kuirado.
21. Nutpraliné : La recepto de nutpraliné estas detale priskribita en i tiu artikolo.
22. Kremeta o kun nutoj : da ovumoj da sukero da plena likva krem' 1, da gelatino da nutpureo Faru rehidratigi la gelatino en malvarma akvo.
23. Faru varmigi la likvan krem'.
24. Batetu la ovumojn kun la sukero.
25. Veru la varmigitan krem' sur la ovumojn, poste kuiru is la nappe (83°C) miksante konstante.
26. Aldonu poste la rehidratitan gelatino (kaj elpremitan se vi uzas foliojn de gelatino) kaj la nutpureon.
27. Miksu bone, se necese per subakva miksilo.
28. Lasu kristali i en la fridujo is la muntado.
29. Muntado : 50 is da nutpraliné Por la ornamado: iom da nutpraliné, nutpureo kaj kelkaj rostitaj nutoj Sur la malvarmigita tartbazo, disvastigu la nutpraliné.
30. Poste aldonu la kremetan nuton.
31. Batetu la ganache por havi teksturon de chantilly.
32. Pipetu in sur la tarton (mi uzis pipo saint-honoré) kaj poste ornamu kun nutpraliné, nutpureo kaj kelkaj duonoj de rostitaj nutoj anta ol ui!