

Ĉokolada, pralina kaj chantilly tarteto

Ingrédients

- 115g da pulvora sukero
- 30g da migdala pulvoro
- 2 ovojn
- 150g da faruno T55
- 50g da maizena
- 730g da plena likva krema + 1 kulero
- 80g da neŭtra mielo
- 392g da ĉokolado Guanaja
- 200g da praliné
- 1 kulero da vanila ekstrakto aŭ la semoj de unu grata vanila podeto
- 60g da butero pomade
- 90g da pulvora sukero
- 30g da migdala pulvoro
- 1 ovo
- 150g da faruno T55
- 50g da maizena
- 480g da plena likva krema
- 80g da neŭtra mielo
- 392g da ĉokolado Guanaja
- 200g da praliné
- 250g da plena likva krema
- 25g da pulvora sukero
- 1 kulero da vanila ekstrakto aŭ la semoj de unu grata vanila podeto

Préparation

1. Se vi sekvas la markon Valrhona en la retoj aŭ en ilia retejo, vi devas esti vidinta, ke ĉi-jare, la ĉokolado Guanaja festas siajn 40 jarojn.
2. Kreita en la 80-aj jaroj, en tempo kiam nigraj ĉokoladoj montris pli malaltajn kakaoprosentojn kaj pli altan sukero-procenton, ĉi tiu ĉokolado fariĝis unu el la plej konataj ĉokoladoj de la marko.
3. Ĉi tie mi volis ĝin elstarigi en tre simpla tarteto, kun iom da praliné kaj malpeza vanila chantilly por akiri tre ĉokoladan kaj tre delikatan deserton ☐ Ingrediencoj :Mi uzis la ĉokoladon Guanaja & la vanilan ekstrakton Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Mi uzis la kakaon kaj la migdalan pulvoro de Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood / kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesoraĵoj donacitaj por la aĉeto de cooking chef / komerca kunlaboro.
6. Mi uzis la pasta rulo, la perforitan platon, la bakan tolono & la pipoj Guy Demarle : referenca kodo FLAVIE10 por 10€ donitaj dum la unua mendo / komerca kunlaboro.
7. Lista de aĉetoj : da butero pomade da pulvora sukero da migdala pulvoro Unu pinĉo da salo 2 ovojn

da faruno T55 da maizena da plena likva krema + 1 kulero da neŭtra mielo da ĉokolado Guanaja da praliné 1 kulero da vanila ekstrakto aŭ la semoj de unu grata vanila podeto Opcie : kakaon Tempo de preparado : 50 minutojn + minimum 5 horojn da ripozo + 25 minutojn da bakado Por dek tarteletoj : Dolĉa pasto : da butero pomade da pulvora sukero da migdala pulvoro Unu pinĉo da salo 1 ovo da faruno T55 da maizena Por la glazuro : 1 ovo + 1 kulero da likva krema Kremu la buteron kun la pulvora sukero, poste aldonu la migdalan pulvoro kaj la salon.

8. Emulgu kun la ovo.

9. Aldonu la farunon kaj la maizena, rapide miksu por formi bulon, poste lasu la paston enpakitan en la fridujo dum minimumo 1h30.

10. Ruliĝu la paston al 2mm dikeco.

11. Plenigu viajn tartetajn cirklojn antaŭe buterigitajn.

12. Metu ilin en la fridujo dum minimumo 2 ĝis 3 horoj, se eble tutan nokton por havi la plej bonan rezulton post bakado.

13. Bakadu en la antaŭvarmigita forno je 165°C dum 15 minutoj.

14. Dum tiu tempo, preparu la glazuron miksante unu ovon kun unu kulero da likva krema.

15. Delikate elprenu la tartetojn, poste glazuru ilin per broso (ekstere kaj interne ankaŭ, tio ebligas ilin ne permeabliĝi kaj resti krustaj pli longe).

16. Rebakadu dum 5 ĝis 10 minutoj, ĝis ili estas oraj.

17. Elprenu ilin el la forno kaj lasu ilin malvarmetiĝi antaŭ ol manipuli.

18. Ganache de nigra ĉokolado : da plena likva krema da neŭtra mielo da ĉokolado Guanaja Faru varmigi la likvan kremon kun la neŭtra mielo.

19. Kiam la kremo estas varmigita, verŝu ĝin plurfoje sur la ĉokoladon, miksante bone post ĉiu aldono por akiri glatan kaj brilantan ganache.

20. Finu miksante la ganache per la subakva miksililo, provante ne enigi aerbulojn.

21. Montado : da praliné Pochez da praliné ĉe la fundo de ĉiu tarteto, poste verŝu la ĉokoladan ganache supre.

22. Lasu kristaliĝi almenaŭ 1h30 en la fridujo.

23. Vanila chantilly : da plena likva krema da pulvora sukero 1 kulero da vanila ekstrakto aŭ la semoj de unu grata vanila podeto Opcie : kakaon Fouettez la likvan kremon kun la pulvora sukero kaj la vanilo.

24. Verŝu ĝin en pipilon kun la pipilo de via elekto kaj pipu ĝin sur la tartetojn (vi ankaŭ povas simple fari quenelles de chantilly per kulero).

25. Spicu per kakaon antaŭ ol ĝui!