

Tarta 100% avellana

Ingrédients

- 63g de chocolate blanco Ivory
- 95g de praliné de avellana
- 125g de puré de avellana
- 3,4g de gelatina
- 110g de mantequilla pomada
- 140g de azúcar glas
- 80g de polvo de avellana
- 2 huevos
- 3 yemas de huevo
- 150g de harina T55
- 60g de maicena
- 33g de azúcar
- 310g de crema líquida entera
- 63g de chocolate blanco Ivory
- 35g de praliné de avellana
- 30g de puré de avellana
- 1,6g de gelatina
- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1 huevo
- 150g de harina T55
- 50g de maicena
- 50g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar glas
- 50g de polvo de avellana
- 1 huevo
- 10g de maicena
- 1 yema de huevo para dorar (opcional)
- 33g de yemas de huevo
- 33g de azúcar
- 185g de crema líquida entera
- 1,8g de gelatina
- 95g de puré de avellana

Préparation

1. Para los habituales del blog, seguramente habrán notado que me gustan mucho las avellanas, en cremas, pasteles, tartas y otros; pero aunque ya hay recetas de tarta de avellana & café, avellana & vainilla, avellana & caramelo o incluso avellana & lima, aún no había una versión 100% avellana.
2. Esto se ha logrado con esta tarta muy golosa, que pone la avellana en el centro de atención en varias formas y texturas!
3. Material: He utilizado el rodillo de cocina, la placa perforada, la espátula inclinada & las mangas pasteleras Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 para obtener 10 de descuento en el primer pedido / colaboración comercial.
4. Círculo acanalado De Buyer/Manga saint honoré de Buyer/Ingredientes: He utilizado el chocolate Ivory de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. He utilizado el puré de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).

6. Tiempo de preparación: 1h30 + 25 minutos de cocción + 6 horas a 1 noche de reposo
Para una tarta de 20cm de diámetro: Lista de compras: de crema líquida entera de chocolate blanco Ivory de praliné de avellana de puré de avellana 3, de gelatina de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana 2 huevos 3 yemas de huevo de harina T55 de maicena de azúcar
Para la decoración: un poco de praliné de avellana, de puré de avellana y algunas avellanas tostadas
Ganache montada de avellana: de crema líquida entera de chocolate blanco Ivory de praliné de avellana de puré de avellana 1, de gelatina
Hidrata la gelatina en agua fría.
7. Calienta la mitad de la crema líquida, y paralelamente derrite suavemente el chocolate blanco.
8. Cuando la crema esté caliente, añade la gelatina hidratada (y escurrida si usas gelatina en hojas) y viértela sobre el chocolate blanco.
9. Mezcla con una batidora de inmersión para emulsionar bien, luego añade la segunda mitad de crema fría, el puré de avellana y el praliné de avellana y mezcla de nuevo.
10. Cubre con film y deja enfriar y reposar un mínimo de 6 horas en el refrigerador, si es posible toda la noche.
11. Masa dulce de avellana: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana 1 huevo de harina T55 de maicena Bate la mantequilla pomada con el azúcar glas.
12. Luego, añade el polvo de avellana y emulsiona con el huevo.
13. Termina incorporando la harina y la maicena, forma una bola, aplánala y déjala reposar en el refrigerador durante al menos 1h30.
14. Finalmente, estírala a 2mm de grosor y forra tu círculo para tartas.
15. Deja reposar nuevamente en el refrigerador al menos 2 horas, si es posible toda la noche.
16. Crema de avellana: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana 1 huevo de maicena 1 yema de huevo para dorar (opcional) Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, el polvo de avellana y la maicena antes de añadir el huevo.
17. Emulsiona bien.
18. Extiende la crema de avellana sobre la masa dulce.
19. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante 20 minutos, luego retira el círculo.
20. Dora la tarta con la yema de huevo batida y luego hornea nuevamente durante 5 minutos.
21. Praliné de avellana: La receta del praliné está detallada en este artículo.
22. Crema de avellana: de yemas de huevo de azúcar de crema líquida entera 1, de gelatina de puré de avellana Hidrata la gelatina en agua fría.
23. Calienta la crema líquida.
24. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
25. Vierte la crema caliente sobre las yemas de huevo, luego cocina a la nappe (83°C) mezclando constantemente.
26. Luego añade la gelatina hidratada (y escurrida si usas hojas de gelatina) y el puré de avellana.
27. Mezcla bien, si es necesario con una batidora de inmersión.
28. Deja cristalizar en el refrigerador hasta el montaje.
29. Montaje: 50 a de praliné de avellana
Para la decoración: un poco de praliné de avellana, de puré de avellana y algunas avellanas tostadas Sobre el fondo de tarta enfriado, extiende el praliné de avellana.
30. Luego añade el crèmeux de avellana.
31. Bate la ganache para obtener una textura de chantilly.
32. Decora sobre la tarta (he utilizado una manga saint-honoré) y luego decora con praliné, puré de avellana y algunas mitades de avellanas tostadas antes de disfrutar!

