

Tartaleta de chocolate, praliné y chantilly

Ingrédients

- 115g de azúcar glas
- 30g de harina de almendra
- 2 huevos
- 150g de harina T55
- 50g de maizena
- 730g de crema líquida entera + 1 cucharadita
- 80g de miel neutra
- 392g de chocolate Guanaja
- 200g de praliné
- 1 cucharada de extracto de vainilla o los granos de una vaina de vainilla raspada
- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de harina de almendra
- 1 huevo
- 150g de harina T55
- 50g de maizena
- 480g de crema líquida entera
- 80g de miel neutra
- 392g de chocolate Guanaja
- 200g de praliné
- 250g de crema líquida entera
- 25g de azúcar glas
- 1 cucharada de extracto de vainilla o los granos de una vaina de vainilla raspada

Préparation

1. Si sigues la marca Valrhona en las redes o en su sitio web, habrás visto que este año, el chocolate Guanaja celebra sus 40 años.
2. Creado en los años 80, en una época en la que los chocolates oscuros mostraban porcentajes de cacao más bajos y un contenido de azúcar más alto, este chocolate se ha convertido en uno de los chocolates más conocidos de la marca.
3. Aquí quise resaltarlo en una tartaleta muy simple, con un poco de praliné y una chantilly ligera de vainilla para obtener un postre muy chocolatoso y muy delicioso ☺ Ingredientes :He utilizado el chocolate Guanaja & el extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He utilizado el grué de cacao y la harina de almendra de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Material :He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood / código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / colaboración comercial.
6. He utilizado el rodillo de pastelería, la placa perforada, la tela de cocción & las mangas pasteleras

Guy Demarle: código de recomendación FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10€ gratis en el primer pedido / colaboración comercial.

7. Lista de compras : de mantequilla pomada de azúcar glas de harina de almendra Una pizca de sal 2 huevos de harina T55 de maizena de crema líquida entera + 1 cucharadita de miel neutra de chocolate Guanaja de praliné 1 cucharada de extracto de vainilla o los granos de una vaina de vainilla raspada Opcional: grué de cacao Tiempo de preparación : 50 minutos + mínimo 5 horas de reposo + 25 minutos de cocción Para una decena de tartaletas : Masa dulce : de mantequilla pomada de azúcar glas de harina de almendra Una pizca de sal 1 huevo de harina T55 de maizena Para el dorado : 1 huevo + 1 cucharadita de crema líquida Crema la mantequilla con el azúcar glas, luego añade la harina de almendra y la sal.

8. Emulsiona con el huevo.

9. Añade la harina y la maizena, mezcla rápidamente para formar una bola y luego deja reposar la masa envuelta en el refrigerador durante al menos 1h30.

10. Extiende la masa a 2mm de grosor.

11. Forra tus círculos de tartaleta previamente enmantequillados.

12. Colócalos en el refrigerador durante al menos 2 a 3 horas, si es posible toda la noche para obtener el mejor resultado después de la cocción.

13. Hornea en el horno precalentado a 165°C durante 15 minutos.

14. Mientras tanto, prepara el dorado batiendo un huevo con una cucharadita de crema líquida.

15. Desmolda cuidadosamente las tartaletas, luego dóralas con un pincel (por fuera y por dentro también, esto ayudará a impermeabilizarlas y a mantenerlas crujientes por más tiempo).

16. Hornea nuevamente durante 5 a 10 minutos, hasta que estén doradas.

17. Sácalas del horno y déjalas enfriar antes de manipularlas.

18. Ganache de chocolate negro : de crema líquida entera de miel neutra de chocolate Guanaja Calienta la crema líquida con la miel neutra.

19. Cuando la crema esté caliente, viértela en varias veces sobre el chocolate mezclando bien después de cada adición para obtener una ganache suave y brillante.

20. Termina mezclando la ganache con una batidora de mano, tratando de no incorporar burbujas de aire.

21. Montaje : de praliné Rellena de praliné en el fondo de cada tartaleta, luego vierte la ganache de chocolate encima.

22. Deja cristalizar al menos 1h30 en el refrigerador.

23. Chantilly de vainilla : de crema líquida entera de azúcar glas 1 cucharada de extracto de vainilla o los granos de una vaina de vainilla raspada Opcional: grué de cacao Bate la crema líquida con el azúcar glas y la vainilla.

24. Vierte en una manga pastelera con la boquilla de tu elección y decora las tartaletas (también puedes hacer simplemente quenelles de chantilly con una cuchara).

25. Espolvorea con grué de cacao antes de disfrutar.

