

Tarta Como un Snickers (caramelo, cacahuete y chocolate)

Ingrédients

- 115g de chocolate con leche al 40%
- 250g de crema líquida entera
- 112g de mantequilla
- 71g de azúcar glas
- 23g de almendra molida
- 1g de sal
- 44g de huevos
- 188g de harina T55
- 75 crema líquida
- 115g de azúcar
- 35g de mantequilla
- 1 pequeña pizca de sal
- 45g de cacahuets sin sal
- 35g de chocolate negro al 60% mínimo
- 20g de chocolate con leche al 40%
- 65g de crema líquida
- 140g de mascarpone
- 115g de mantequilla de cacahuete
- 25g de azúcar glas

Préparation

1. Caramelo, cacahuete & chocolate... esos son los sabores de la tarta realizada para el cumpleaños de mi compañero, inspirada en una famosa barra de chocolate.
2. Después de la degustación, todos opinaron que los diferentes sabores estaban bien presentes, y se reconoce bien el Snickers :-). Esta tarta está compuesta por una masa dulce, un caramelo tierno, una ganache de chocolates con leche & negro, una crema mascarpone con mantequilla de cacahuete, cacahuets y una ganache montada de chocolate con leche.
3. Varias preparaciones diferentes, pero nada realmente complicado en la realización de esta tarta super gourmand.
4. Derrita el chocolate con leche al baño maría o en el microondas, muy suavemente.
5. Caliente la mitad de la crema, luego viértala en tres veces sobre el chocolate derretido, mezclando bien, para crear una emulsión.
6. Una vez que la ganache esté bien lisa, añade el resto de la crema fría, mezcla para obtener una crema homogénea, cubra con film en contacto y lleve al frigorífico hasta el día siguiente.
7. Crema la mantequilla con el azúcar glas, luego añadir la almendra molida y la sal.
8. Emulsionar la crema obtenida con los huevos previamente batidos, luego añadir gradualmente la harina hasta obtener una masa homogénea.
9. Coloque la masa en el frigorífico durante una noche.
10. El día J Masa dulce: Después del reposo, estira la masa a un grosor de 3mm, luego fórzala en un molde circular.
11. Luego deje la masa durante al menos 30 minutos en el frigorífico o el congelador.
12. Seguidamente, hornee a ciegas su base de tarta durante aproximadamente 40 minutos a 160°C.
13. A media cocción, saque su tarta del horno y úntela con una yema de huevo batida con una gota de crema líquida.

14. Caramelo tierno: Se trata de la receta de Nicolas Paciello en su libro Le carnet de recettes qui déchire.
15. Preparar un caramelo en seco con el azúcar.
16. Paralelamente, calentar la crema.
17. Cuando el caramelo tenga un bonito color, vierta poco a poco la crema sobre él, batiendo constantemente (¡cuidado con las salpicaduras!
18.).
19. Luego añada la mantequilla cortada en pequeños trozos, y la pizca de sal batiendo siempre.
20. Deje que el caramelo cueza durante 2 minutos removiendo, luego retire el caramelo del fuego.
21. Cuando el caramelo se haya enfriado un poco (pero no demasiado, todavía debe estar líquido), viértalo sobre la base de la tarta y esparza los cacahuets sobre el caramelo.
22. Derrita los chocolates, y caliente la crema.
23. Vierta la crema caliente sobre el chocolate derretido en tres veces, mezclando bien para obtener una emulsión.
24. Deje enfriar un poco, luego viértalo sobre el caramelo.
25. Bata el mascarpone con el azúcar glas y luego con la mantequilla de cacahuete hasta obtener una crema homogénea.
26. Vierta la crema obtenida sobre la ganache de chocolate solidificada (se puede refrigerar la tarta para que la ganache cuaje más rápido).
27. Reservar la tarta en el frigorífico hasta el montaje.
28. Ganache montada chocolate con leche: Bata la ganache montada como un chantilly, luego colóquela en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa.
29. Escudille la ganache montada sobre una hoja de rodhoz del tamaño de la tarta formando bolas de diferentes tamaños pegadas unas a otras, luego congele.
30. Por supuesto, si no tiene tiempo de congelar la ganache, puede simplemente escudillarla directamente sobre la tarta!
31. Montaje: Glaseado aterciopelado (opcional) QS de cacahuets Cuando la ganache esté congelada, voltee la placa de ganache montada.
32. Aplica el glaseado aterciopelado de color chocolate encima, y recorta para obtener bordes lisos si es necesario.
33. Coloque la ganache sobre la tarta, y espolvoree todo alrededor con cacahuets picados.
34. Reserve su tarta en el frigorífico.
35. ¡Buen provecho!