

Tarta de galleta, chocolate y vainilla

Ingrédients

- 105g de mantequilla pomada
- 70g de azúcar moreno
- 70g de azúcar granulada
- 30g de huevo entero
- 180g de harina T45
- 3.5g de levadura química
- 60g de perlas crujientes de chocolate negro
- 90g de chocolate Guanaja
- 105g de chocolate Guanaja
- 125g de crema líquida entera
- 5g de miel
- 45g de crêpes dentelles
- 35g de chocolate Guanaja
- 55g de praliné de almendra & avellana
- 150g de crema líquida al 35% de grasa
- 25g de azúcar glas
- 1 vaina de vainilla

Préparation

1. Valrhona lanzó hace unos días un nuevo sitio web en el que se pueden encontrar recetas, así como su chocolate, su praliné, sus perlas crujientes e incluso su nueva vainilla Norohy.
2. ¡Se pueden pedir productos para recibirlos en casa, pero también encontrar artesanos cercanos que vendan productos Valrhona!
3. Con motivo del lanzamiento de este nuevo sitio, recibí un paquete que contenía algunos productos, con la misión de hacer y compartir una receta deliciosa, que se pueda hacer en casa y, por supuesto, con chocolate ;-).
4. Así que aquí estoy con esta tarta de galleta, chocolate y vainilla, que requiere poco material y tiempo, y que utiliza el chocolate Guanaja (chocolate negro con 70% de cacao), el praliné de almendra y avellana, las perlas crujientes de chocolate negro y la vainilla.
5. Esta receta consta de una base de galleta (me inspiré en la receta de las galletas de Cyril Lignac) cubierta con un crujiente de praliné, una ganache y una crema batida de vainilla, ¡en resumen, un postre súper delicioso!
6. T45 3.
7. Mezcla la harina y la levadura con los dos azúcares.
8. Luego agrega la mantequilla bien cremosa, y después el huevo.
9. Cuando la mezcla esté homogénea, agrega las perlas crujientes y el chocolate picado en trozos de diferentes tamaños.
10. Unta con mantequilla el molde para tarta, luego extiende con los dedos la masa de galleta en su interior, levantando un poco los bordes.
11. Con el resto de la masa, puedes hacer mini-galletas que servirán para decorar la tarta.
12. Precalienta el horno a 175°C y hornea tu galleta durante unos 18 minutos (si haces mini-galletas, obviamente se cocinarán más rápido, menos de 5 minutos).
13. Deja que la galleta se enfríe.
14. Fundir suavemente el chocolate en el microondas o al baño maría.
15. Mientras tanto, calienta la crema con la miel.

16. Vierte un tercio de la crema caliente sobre el chocolate, revolviendo bien en el centro del bol con una espátula.
17. Luego agrega un segundo tercio, siempre revolviendo, y luego el último tercio.
18. Cuando la ganache esté bien brillante y homogénea, cúbreala con film de contacto y déjala enfriar (si tienes prisa, puedes ponerla en el refrigerador).
19. Fundir suavemente el chocolate al baño maría o en el microondas.
20. Agrega el praline, luego las crêpes dentelles desmenuzadas.
21. Extiende el crujiente sobre la galleta enfriada, luego ponlo en el refrigerador hasta que el crujiente se endurezca.
22. Bate la crema líquida con los granos de vainilla.
23. Cuando la crema batida comience a tomar cuerpo, añade el azúcar glas y continúa batiendo hasta obtener una crema batida firme.
24. El montaje: Una vez que la ganache esté lista, colócala en una manga pastelera con una boquilla de estrella de 14 mm.
25. Pon la crema batida en otra manga pastelera con una boquilla lisa de 16 mm.
26. Alterna la ganache y la crema batida sobre el crujiente enfriado, luego decora la tarta con los mini-galletas, unas perlas crujientes y praliné.
27. ¡Disfruta!