

Tarta de cuatro chocolates

Ingrédients

- 50g de huevo (1 huevo mediano)
- 60g de mantequilla
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1g de sal
- 180g de harina T55
- 50g de fécula de patata o maicena
- 25g de chocolate ivoire o un chocolate blanco de calidad
- 25g de puré de avellana (sin azúcar)
- 30g de crêpes dentelles
- 40g de leche entera
- 40g de crema líquida
- 16g de yemas de huevo
- 7g de azúcar
- 1g de gelatina
- 35g de chocolate Caraïbes o un chocolate negro al 65-70% de cacao
- 48g de crema líquida
- 70g de chocolate Jivara (o un chocolate con leche al 40% de cacao)
- 12g de miel
- 20g de mantequilla
- 120g de Dulcey (o de chocolate rubio)
- 240g de crema líquida
- 1,5g de gelatina

Préparation

1. ¡Nunca se tiene suficiente chocolate, así que en lugar de hacer una tarta de chocolate, tuve ganas de hacer una tarta de 4 chocolates!
2. Usé chocolates de Valrhona (Ivoire, Dulcey, Jivara y Caraïbes) pero te digo con qué reemplazarlos si no los tienes en las listas de ingredientes a continuación.
3. Puedes organizarte para hacer esta tarta en un día, en ese caso te aconsejo hacer la ganache Dulcey primero para que tenga tiempo de enfriarse antes de ser montada, pero lo ideal es hacer la ganache Dulcey para la ganache montada y la masa dulce el día anterior, luego el resto en el gran día.
4. No hay ningún elemento complicado en esta receta, simplemente hay que tener en cuenta los distintos tiempos de reposo, especialmente si haces todo en un solo día.
5. Crema la mantequilla con el azúcar glas, el polvo de avellana y la sal.
6. Añade luego el huevo batiendo bien.
7. Forma un pozo con la harina y la fécula de patata, vierte la mezcla anterior dentro.
8. Incorpora la harina a la mezcla, luego amasa la pasta.
9. Trabaja la masa lo menos posible, hasta obtener una masa homogénea.
10. Envuélvela y colócala en el refrigerador durante un mínimo de 2 horas.
11. Extiende la masa con un grosor de 2 a 3 mm, luego forra un aro de tarta engrasado de 20 cm.
12. Coloca el fondo de tarta en frío (en el congelador si es posible).
13. Luego, precalienta el horno a 170°C, pincha el fondo de tarta con un tenedor y hornéalo durante unos 25 a 30 minutos.

14. 10 minutos antes de que termine la cocción, retiro el aro y pinto el fondo de tarta con un huevo batido con un poco de crema líquida, pero no es obligatorio.
15. Deja enfriar la tarta a temperatura ambiente.
16. Derrite el chocolate con el puré de avellana, luego mézclalos con las crêpes dentelles desmenuzadas.
17. Extiende el crujiente sobre el fondo de tarta enfriado y deja cristalizar.
18. Pon la gelatina a rehidratar en agua fría.
19. Lleva a ebullición la leche y la crema.
20. Añade la gelatina rehidratada y escurrida, removiendo bien.
21. Batir la yema de huevo con el azúcar, luego verter la leche y la crema calientes encima, batiendo bien.
22. Vierte todo de nuevo en la cacerola y cocina a la napé, siempre a fuego lento: remueve constantemente hasta alcanzar una temperatura de 83°C; si no tienes termómetro, sumerge una espátula en la crema y traza una línea con el dedo sobre ella.
23. Si la línea permanece y la crema no gotea, la crema está lista.
24. Vierte la crema inglesa obtenida sobre el chocolate, remueve bien como para una ganache, luego deja enfriar un poco.
25. Cuando el cremoso haya enfriado, viértelo sobre el crujiente, alisa la superficie y coloca la tarta en frío para que el cremoso cristalice.
26. Antes de poner la tarta en el refrigerador, puedes espolvorear el cremoso con perlas crujientes.
27. Derrite el chocolate.
28. Lleva a ebullición la leche con la miel, luego vierte en varias veces sobre el chocolate, removiendo bien para crear una emulsión.
29. Espera 5 minutos para que la ganache se enfríe un poco, luego añade la mantequilla cortada en trocitos.
30. Si es necesario, pasa una batidora para alisar la ganache y luego viértela sobre el cremoso cristalizado.
31. Vuelve a poner la tarta en frío para que la ganache se asiente.
32. Pon la gelatina en agua muy fría para rehidratarla.
33. Derrite el chocolate.
34. Calienta de crema líquida, luego fuera del fuego añade la gelatina rehidratada y escurrida.
35. Remueve bien, luego vierte la crema caliente en varias veces sobre el chocolate derretido.
36. Remueve bien después de cada adición para tener una ganache bien lisa y brillante.
37. Agrega luego los restantes de crema líquida (la crema debe estar fría).
38. Cubre la superficie, luego colócala en frío durante un mínimo de 6 horas, si es posible toda la noche.
39. Después, bate la ganache hasta obtener una textura de chantilly.
40. Colócala en una manga pastelera con una boquilla lisa (para mi decorado, utilicé 3 boquillas lisas (1 cm, 1,5 cm y 2 cm)).
41. Para el decorado, tienes dos opciones, probé ambas: Primera técnica, que usé en mi tarta grande: coloca una hoja de guitarra en una placa, deposita bolas de ganache montada de diferentes tamaños de manera que obtengas un círculo del diámetro de la tarta.
42. Coloca una segunda hoja de guitarra encima, luego aplasta ligeramente la ganache con una segunda placa hasta obtener el efecto deseado.
43. Coloca la placa en el congelador hasta que se solidifique.
44. Luego, retira la primera hoja de guitarra y coloca la ganache montada congelada sobre la tarta.
45. Segunda técnica, que usé en mi tarteleta.

46. Deposita directamente bolas de ganache montada de diferentes tamaños sobre la tarteleta.
47. Voltea la tarta y "apriétala" sobre una placa cubierta con una hoja de guitarra.
48. Coloca en el congelador y espera a que la ganache montada se congele para voltear la tarta.
49. En ambos casos, prevé luego unas horas para dejar que la tarta se descongele (se necesitará más tiempo con la segunda opción ya que la tarta entera habrá pasado por el congelador) en el refrigerador.
50. Para los acabados, simplemente agregué perlas crujientes de diferentes colores sobre mi tarta.
51. ¡Y ahí está, tu tarta de cuatro chocolates está lista, puedes disfrutarla!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com