

Tarta de chocolate, pera y avellana

Ingrédients

- 2 yemas de huevo
- 75g de azúcar
- 75g de mantequilla blanda
- 80g de harina
- 15g de cacao en polvo sin azúcar
- 5g de levadura
- 100g de azúcar
- 180g de crema líquida
- 50g de chocolate negro
- 25g de mantequilla
- 200g de peras cortadas en cubos
- 1 nuez de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- 15g de avellanas picadas
- 1 pera
- 350g de agua
- 70g de azúcar
- 150g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 40g de praliné de avellana

Préparation

1. Ya está, la primavera ha llegado.
2. y antes de pasar a las frutas rojas, aquí tienes una última receta afrutada & chocolática a la vez, ¡una tarta de pera / chocolate / avellana!
3. Se trata de una tarta con base de sablé bretón, por lo que no hay que prever estirado; hay bastantes elementos por preparar pero la receta sigue siendo bastante sencilla de realizar, y por supuesto puedes preparar varios elementos el día anterior, o incluso con 48 horas de antelación Material: Batidor Rodillo de repostería Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Círculo de 20cm Ingredientes: He utilizado el extracto de vainilla Norohy, el chocolate Carabes & el cacao en polvo de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
5. Añade la mantequilla blanda, mezcla bien, luego termina con la harina, el cacao y la levadura tamizados.
6. Extiende la masa entre dos hojas de papel sulfurizado, de manera que puedas cortar un círculo de masa de 20cm.
7. Coloca la masa en el refrigerador al menos 2 horas.
8. Luego, corta el círculo y cocina el sablé bretón durante 15 minutos a 170°C.
9. Al sacar del horno, desmolda y deja enfriar.
10. Luego, funde el chocolate y extiéndelo sobre el sablé enfriado.
11. Deja cristalizar.
12. Prepara un caramelo seco con el azúcar.
13. Calienta la crema.
14. Cuando el caramelo tenga un bonito color ámbar, añade la crema caliente poco a poco removiendo bien.
15. Deja que el caramelo se cocine durante 2 minutos a fuego lento, luego viértelo sobre el chocolate y la mantequilla.

16. Mezcla el caramelo y deja enfriar.
17. Saltea los cubos de pera en una sartén con la mantequilla, el azúcar y la vainilla.
18. Deja cocinar removiendo regularmente hasta obtener una textura de compota.
19. Fuera del fuego, añade las avellanas picadas y deja enfriar.
20. Pela la pera.
21. Lleva a ebullición el agua, el azúcar y la vainilla.
22. Sumerge la pera y deja cocer al menos 30 minutos, comprueba la cocción con la punta de un cuchillo.
23. Deja enfriar, luego vacía la pera y córtala en rodajas de aproximadamente 0,5cm de grosor.
24. Bate la crema líquida.
25. Cuando tenga consistencia de chantilly, añade el praliné, vuelve a batir, luego viértela en una manga pastelera con boquilla lisa y pasa al montaje.
26. Montaje: QS de praliné de avellana Algunas avellanas Extiende la compota de peras sobre el sablé bretón.
27. Cubre con el caramelo.
28. Luego, añade las rodajas de pera y cúbre las con praliné.
29. Luego, pipetea la chantilly, decora con un poco de praliné y algunas avellanas picadas antes de darte un festín!