

Tarta de chocolate estilo mendicante (Benoît Castel)

Ingrédients

- 130g de mantequilla
- 80g de azúcar glas
- 220g de harina
- 30g de polvo de almendra
- 1 huevo grande (60g)
- 150g de crema líquida
- 30g de miel
- 130g de chocolate negro
- 30g de mantequilla sin sal
- 200g de frutos secos (pistachos, avellanas, almendras, nueces, nueces de pecán...)

Préparation

1. He vuelto con el libro El París de las Pastelerías de François Blanc.
2. Al hojearlo, me encontré con esta receta de tarta estilo mendigo de Benoît Castel, una tarta sencilla pero realmente muy buena: una masa dulce de almendra y vainilla, una ganache cremosa de chocolate y los frutos secos de tu elección.
3. Al no tener un cortador del tamaño adecuado, usé un aro de 20 de diámetro en lugar de un cuadrado de 22 cm de lado, puedes adaptarte a los cortadores que tengas o directamente cortar la masa con un cuchillo, así que necesitas muy poco equipo para realizar esta receta :).
4. Última cosa, visítame en mi cuenta de Instagram para ganar una copia de este magnífico libro hasta el viernes.
5. Material: Placa perforada Rodillo de pastelería Aro con borde rizado De Buyer Ingredientes: He usado el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. He usado los frutos secos de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
7. Tiempo de preparación: 30 minutos + 3h30 de reposo + 50 minutos de cocción Para una tarta cuadrada de 22 cm de lado: La masa dulce: de mantequilla de azúcar glas de harina de polvo de almendra 1 huevo grande () 1/2 vaina de vainilla Mezcla la mantequilla con el azúcar glas, la harina, el polvo de almendra y la vainilla hasta obtener una mezcla arenosa.
8. Agrega luego el huevo, y mezcla rápidamente hasta obtener una masa homogénea.
9. Envuelve la masa en film y colócala en el refrigerador por un mínimo de 3 horas.
10. Luego, extiéndela a un grosor de 3 mm y corta dos cuadrados de 22 cm de lado (usé mi aro rizado de 20 cm de diámetro).
11. Corta el interior de uno de los cuadrados/círculos.
12. Humedece ligeramente el borde del cuadrado/círculo completo y pega sobre él el otro.
13. Coloca en el refrigerador o congelador por un mínimo de 30 minutos.
14. Luego, hornea en el horno precalentado a 170°C por 20 minutos.
15. Deja enfriar.
16. La ganache: de crema líquida de miel de chocolate negro de mantequilla sin sal Calienta la crema con la miel.
17. Pica el chocolate (comencé a derretirlo en su lugar), agrega la mantequilla en trozos pequeños y luego

vierte la crema caliente en varias veces, mezclando bien con la espátula.

18. Cuando la ganache esté homogénea y bien brillante, viértela sobre la tarta.

19. Decoración: de frutos secos (pistachos, avellanas, almendras, nueces, nueces de pecán...) Tuesta los frutos secos en el horno a 130°C durante 30 minutos, luego déjalos enfriar.

20. Luego, espárcelos sobre la tarta.

21. Consérvala a temperatura ambiente, ¡y disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com