

Tigrés de chocolate con leche y avellana

Ingrédients

- 150g de mantequilla
- 150g de claras de huevo
- 170g de azúcar glas
- 100g de almendra molida
- 50g de harina
- 1 pizca de sal
- 60g de fideos o chispas de chocolate
- 40g de crema líquida completa
- 50g de praliné de avellana
- 55g de chocolate azélia
- 10g de mantequilla
- 15g de miel neutra

Préparation

1. Una nueva versión de estos deliciosos tigres estilo Cyril Lignac: chocolate con leche & praliné de avellana.
2. Para la receta de los financiers, utilicé como siempre la de Cyril Lignac que es perfecta, y los rellené con una ganache de chocolate con leche & praliné de avellana, utilizando el chocolate Azelia de Valrhona, que ya está perfumado con avellana.
3. Material: Moldes para mini kouglof Silikomart Ingredientes: Usé el chocolate Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Prepara la mantequilla avellana: funde la mantequilla y déjala chisporrotear a fuego lento hasta obtener un bonito color dorado.
5. Déjala enfriar.
6. Mezcla las claras de huevo con el azúcar glas y la almendra molida.
7. Añade la sal y la harina, luego las chispas de chocolate.
8. Termina añadiendo la mantequilla avellana enfriada (cuidado, si está demasiado caliente derretirá el chocolate).
9. Vierte la masa en tus moldes (sin llenarlos completamente).
10. Hornea en el horno precalentado a 180°C por 20 minutos, luego desmóldalos y déjalos enfriar.
11. Calienta la crema con la miel.
12. Mezcla el praliné y el chocolate fundido.
13. Vierte la crema sobre la mezcla anterior mezclando bien para obtener una ganache suave y brillante.
14. Añade la mantequilla y mezcla nuevamente.
15. Deja enfriar, luego llena los financiers ¡y disfruta!