

Tartaletas florales de chocolate negro y pimienta

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra en polvo
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 30g de yemas de huevo
- 80g de huevos enteros
- 60g de azúcar (1)
- 50g de claras de huevo
- 20g de azúcar (2)
- 35g de harina
- 15g de cacao en polvo
- 40g de puré de almendra
- 20g de chocolate negro al 66%
- 30g de crepes dentelle desmenuzados
- 3 a 4 vueltas de molinillo de pimienta negra de Madagascar
- 125g de crema líquida al 35%
- 125g de leche entera
- 50g de yemas de huevo
- 25g de azúcar
- 130g de chocolate negro al 66% de cacao
- 3 a 4 vueltas de molinillo de pimienta
- 200g de crema líquida al 35%
- 20g de azúcar glas
- 3 a 4 vueltas de molinillo de pimienta

Préparation

1. Casi siempre hago pasteles para compartir, pero esta vez, decidí hacer tartaletas individuales.
2. Con forma de pequeñas flores, como se han visto últimamente en las redes sociales, están rellenas con distintas preparaciones de chocolate negro y pimienta de Madagascar.
3. La pimienta resalta el sabor del chocolate y aporta frescura a este postre muy chocolatoso. Usé pimienta negra de Madagascar, pero puedes usar la de tu elección, y las cantidades dadas en la receta son indicativas.
4. Dependiendo de la pimienta y tu sensibilidad, puedes aumentarlas o disminuirlas.
5. Material : Moldes para las tartaletas Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla de 12mm Ingredientes : Usé el chocolate Caraiibes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 1h30 + 25 minutos de cocción Para 6 tartaletas : Pasta azucarada : de mantequilla pomada de azúcar glas de almendra en polvo 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y la almendra en polvo.
7. Cuando la mezcla sea homogénea, agrega el huevo, luego la harina y la maicena.
8. Mezcla rápidamente para obtener una bola homogénea, luego envuelve la masa y colócala en el refrigerador durante al menos 1 hora.
9. Luego, extiende la masa hasta 2mm de grosor.
10. Corta círculos de 10cm de diámetro.
11. Forra los moldes (previamente enmantecados) al revés, como en la foto, presionando bien para que la

masa se adhiera correctamente a la forma.

12. Colócalos en el refrigerador un mínimo de 2 horas, o en el congelador un mínimo de 30 minutos.
13. Hornéelos en el horno precalentado a 170°C durante 20 minutos.
14. Para tartaletas bien doradas, puedes sacarlas 5 minutos antes del final de la cocción, dorarlas con un huevo batido y volver a hornearlas para terminar la cocción.
15. Bizcocho vienés de cacao: de yemas de huevo de huevos enteros de azúcar (1) de claras de huevo de azúcar (2) de harina de cacao en polvo Bate las yemas con el azúcar (1) hasta obtener una mezcla blanqueada y esponjosa.
16. Monta las claras a punto de nieve con el azúcar (2).
17. Mezcla cuidadosamente las dos preparaciones anteriores.
18. Añade la harina y el cacao tamizados.
19. Vierte sobre una placa y extiende hasta un grosor de un pequeño cm.
20. Hornea en el horno precalentado a 200°C durante 8 a 10 minutos, luego deja enfriar sobre una rejilla.
21. Después, corta círculos de 5cm de diámetro.
22. Crujiente de chocolate negro, almendra & pimienta: de puré de almendra de chocolate negro al 66% de crepes dentelle desmenuzados 3 a 4 vueltas de molinillo de pimienta negra de Madagascar Derrite el chocolate, luego añade el puré de almendra, la pimienta y los crepes dentelle desmenuzados.
23. Cremoso de chocolate negro & pimienta: de crema líquida al 35% de leche entera de yemas de huevo de azúcar de chocolate negro al 66% de cacao 3 a 4 vueltas de molinillo de pimienta Bate las yemas con el azúcar.
24. Calienta la leche con la crema, luego viértelas sobre los huevos mezclando bien.
25. Devuelve todo a la cacerola y cocina hasta 85°C removiendo sin parar.
26. Luego, añade el chocolate y la pimienta.
27. Mezcla el cremoso de chocolate, cúbrelo y resérvalo en el refrigerador hasta el montaje.
28. Chantilly de pimienta: de crema líquida al 35% de azúcar glas 3 a 4 vueltas de molinillo de pimienta Bate la crema líquida con el azúcar glas, luego añade la pimienta.
29. Coloca en una manga (boquilla lisa de 12mm) y procede al montaje.
30. Montaje: Un poco de pimienta Extiende un poco de crujiente en el fondo de las tartaletas.
31. Añade cremoso, luego el bizcocho vienés.
32. Termina con el cremoso, y alisa bien la superficie.
33. Decora con la chantilly.
34. Añade un poco de cremoso en el centro.
35. Y por último, un pequeño giro del molinillo de pimienta y está listo, ¡a disfrutar!