

Tarta de doble chocolate y praliné de avellanas.

Ingrédients

- 115g de chocolate con leche Jivara
- 250g de crema líquida entera al 35% de materia grasa
- 2 yemas de huevo
- 75g de azúcar
- 75g de mantequilla pomada
- 100g de harina
- 5g de levadura
- 85g de crema líquida entera
- 85g de leche entera
- 35g de yemas de huevo
- 15g de azúcar
- 85g de chocolate negro al 66% de cacao
- 55g de [praliné de avellanas](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 60g de [praliné de avellanas](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 30g de chocolate Jivara
- 45g de crepas dentelles desmenuzadas

Préparation

1. Este año para Pascua, quise involucrarles en la elaboración de mi receta; así que realicé varias encuestas en Instagram para que eligieran el tipo de postre y los diferentes elementos que lo componen, y aquí está el resultado: una tarta de doble chocolate (negro y con leche) y praliné de avellanas (que por supuesto pueden reemplazar por el de su elección: nuez pecana, almendra.
2.).
3. Lo crujiente, lo fundente, lo cremoso, lo crocante, lo espumoso, encontrarán muchas texturas en esta tarta muy golosa y por supuesto chocolatosa para terminar bien su comida de Pascua.
4. Elegí hacer dos tartas pequeñas para mostrarles dos decoraciones posibles si desean inspirarse Material: Termómetro Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 10mm Para una sola tarta grande : Círculo de 24cm Para la pequeña tarta redonda: Círculo de 16cm Boquilla 12mm Boquilla nido Para la tarta huevo: Círculo huevo gobel Boquilla saint honoré de Buyer Ingredientes: He utilizado los chocolates Jivara y Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Derrita el chocolate.
6. Caliente la mitad de la crema.
7. Vierta la crema caliente sobre el chocolate derretido, mezcle, luego agregue la otra mitad de crema fría.
8. Mezcle de nuevo, filme en contacto y coloque en el frigorífico por un mínimo de 6 horas.
9. Bata las yemas de huevo con el azúcar.
10. Agregue la mantequilla pomada, mezcle bien, luego incorpore la harina y la levadura.
11. Forme una bola, extiéndala groseramente entre dos hojas de papel sulfurizado y colóquelo en el frigorífico durante al menos 1 hora.
12. Luego extiéndala en un grosor máximo de 1/2cm, corte la masa con su círculo (no engrasado), inserte algunas pepitas de chocolate en ella y hornéela durante 12 minutos a 170°C.
13. Deje enfriar.
14. Caliente la leche y la crema.

15. Bata las yemas de huevo con el azúcar.
16. Vierta el líquido caliente encima, luego vierta todo en la cacerola.
17. Cocine removiendo constantemente, hasta alcanzar 85°C.
18. Fuera del fuego, agregue el chocolate luego el praliné, mezcle con una batidora de inmersión.
19. Filme en contacto y deje enfriar/cristalizar completamente en el frigorífico.
20. Derrita el chocolate, luego añada el praliné.
21. Incorpore luego las crepas dentelles desmenuzadas y mezcle bien.
22. Montaje: Algunas avellanas picadas Huevos de chocolate para decorar Praliné de avellanas Extienda el crujiente sobre la galleta bretona enfriada.
23. Déjelo cristalizar en el frigorífico.
24. Uslee el cremoso sobre el crujiente.
25. Espolvoree con avellanas picadas.
26. Monte la ganache, para obtener una textura de chantillí.
27. Para la tarta en forma de huevo: vierta la ganache montada en una manga pastelera equipada con una boquilla saint-honoré.
28. Uslee líneas de ganache a lo largo de la tarta.
29. Entre las líneas, ulse un poco de cremoso o praliné.
30. Decore con algunos huevos de chocolate y avellanas picadas.
31. Para la tarta redonda estilo nido: extienda una capa delgada de ganache montada sobre toda la superficie de la tarta.
32. Vierta la ganache en una manga pastelera equipada con una boquilla redonda de 10/12mm; úslela en el perímetro de la tarta haciendo aproximadamente 3 vueltas.
33. Vierta el resto de cremoso en una manga pastelera equipada con una boquilla de nido.
34. Uslee hilos de cremoso sobre toda la tarta, insistiendo en el perímetro.
35. Decore con huevos de chocolate y avellanas picadas.
36. ¡Su tarta está lista, disfruten!