

Tarta de galleta con pera, chocolate con leche y avellana

Ingrédients

- 75g de mantequilla pomada
- 40g de azúcar muscobado
- 30g de azúcar granulada
- 30g de huevo entero
- 120g de harina
- 1,5g de levadura química
- 125g de chocolate azelia
- 50g de avellanas
- 1 pera grande o dos pequeñas
- 300g de agua
- 150g de azúcar
- 200g de crema líquida entera
- 15g de azúcar glas
- 50g de chocolate azelia
- 10g de chocolate azelia

Préparation

1. Si conoces un poco mi blog, ¡vas a reconocer el formato de esta tarta!
2. Una tarta con base de cookie, que ya había realizado en versión "invierno", chocolate/vainilla/praliné & en versión "verano", frambuesa/pistacho.
3. Aquí tienes hoy la versión otoño, pera/chocolate/avellana.
4. ¡He utilizado para esta receta el chocolate Azelia de Valrhona que ya contiene avellana para tener un sabor aún más pronunciado!
5. La receta es muy fácil y bastante rápida de realizar, y hará buena impresión como postre de último momento si es necesario. Ingredientes: He utilizado el chocolate Azelia de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Material: Círculo oblong De Buyer Bandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla 12mm. Tiempo de preparación: 45 minutos + 15 minutos de cocción. Para 8 personas (un círculo de 30cm de largo por 11cm de ancho). La cookie: de mantequilla pomada de azúcar muscobado de azúcar granulada de huevo entero de harina 1, de levadura química de chocolate azelia de avellanas. Mezcla la mantequilla pomada con los dos azúcares, luego agrega el huevo.
7. Incorpora luego la harina y la levadura química, luego el chocolate picado en trozos pequeños y las avellanas también picadas.
8. Extiende la masa de cookie en tu círculo enmantecado y colocado sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
9. Tendrás demasiada masa, con el resto puedes realizar como yo mini cookies para usar en la decoración de la tarta, o bien puedes reducir ligeramente las cantidades de los ingredientes.
10. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos de cocción (5 a 7 minutos para los mini cookies).
11. Deja enfriar y desmolda.
12. Las peras: 1 pera grande o dos pequeñas de agua de azúcar. Un poco de extracto de vainilla o vainilla en polvo. Corta rebanadas de pera de aproximadamente medio centímetro de grosor.
13. En cada rebanada, corta círculos de diferentes tamaños con cortapastas.

14. Lleva a ebullición el agua con el azúcar y la vainilla, luego sumerge los círculos de pera y deja hervir a fuego lento durante unos diez minutos.
15. Luego, escurre y deja enfriar.
16. Con las sobras, corta pequeños trozos de manera grosera y reserva hasta el montaje en el refrigerador.
17. La chantilly stracciatella: de crema líquida entera de azúcar glas de chocolate azelia Bate la crema líquida con el azúcar glas hasta obtener una chantilly más o menos firme según tus gustos.
18. Pica finamente el chocolate para obtener copos, luego incorpóralos delicadamente a la chantilly.
19. Vierte la chantilly en una manga pastelera con una boquilla lisa.
20. El montaje: Algunas avellanas de chocolate azelia Sobre la base de cookie, extiende las peras cortadas en pequeños trozos.
21. Luego, pon la chantilly stracciatella y luego añade los círculos de peras pochadas, los mini cookies, algunas avellanas y un poco de chocolate picado finamente antes de disfrutarlo.