

Aprikoosi-dulcey-pähkinäcookie-piirakka

Ingrédients

- 75g pehmeää voita
- 40g muscovadosokeria (tai ruokosokeria tarvittaessa)
- 30g sokeria
- 30g kokonaismunaa
- 120g jauhoja
- 1,5g leivinjauhetta
- 125g dulcey-suklaata
- 50g hakattuja hasselpähkinöitä
- 6 aprikoosia
- 30g sokeria
- 45g täysmaitoa
- 5g glukoosia
- 5g hunajaa
- 65g dulcey-suklaata
- 120g täysmaitoa
- 70g täysmaitoa
- 10g tomusokeria
- 1 hyvä ruokalusikallinen hasselpähkinäsoseita
- 2 aprikoosia

Préparation

1. Jos tulet tänne säännöllisesti, olet ehkä jo nähnyt cookie-piirakan.
2. Olen tehnyt useita (vadelma pistaasi, suklaa praliini, päärynä maitosuklaa, omena kinuski), aina tässä samassa pitkänomaisessa De Buyer -muotissa, josta pidän, joten todennäköisesti viimeisenä kesäreseptinä 2025, halusin kokeilla aprikoosiversiota tällä kertaa!
3. Ja mikä suklaa sopii hyvin tämän hedelmän kanssa?
4. Dulcey tietenkin, tämä karamellisoitu suklaa, jossa on hyvä keksi maku.
5. Joten, muutama hasselpähkinä lisää, ja homma on hoidettu Ainekset :Käytin hasselpähkinäsosetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
6. Käytin Dulcey suklaata Valrhona : koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
7. Tarvikkeet :Pitkänomainen De Buyer -muottiReikälevyPursotuspussitValmistusaika : 1 tunti + 15 minuuttia paistoaikaa + lepo30x11cm piirakkaa varten : Cookie-taikina : pehmeää voita muscovadosokeria (tai ruokosokeria tarvittaessa) sokeria kokonaismunaa jauhoja 1, leivinjauhetta dulcey-suklaata hakattuja hasselpähkinöitä Sekoita pehmeä voi sokerien kanssa, lisää sitten muna.
8. Sitten lisää jauhot ja leivinjauhe, sekä suklaa pilkottuna ja hakatut hasselpähkinät.
9. Kauli cookie-taikina voitelemassasi muotissa, joka on asetettu leivinpaperilla peitetylle pellille.
10. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 15 minuuttia.
11. Anna jäähtyä ennen irrottamista.
12. Aprikoosihilloke : 6 aprikoosia sokeria 1/2 sitruunan mehu Leikkaa aprikoosit karkeasti, laita ne kattilaan sokerin ja sitruunamehun kanssa.
13. Keitä miedolla lämmöllä sekoittaen säännöllisesti, kunnes saat hillokkeen koostumuksen.
14. Anna jäähtyä täysin jääkaapissa.
15. Dulcey vaahdotettu ganache : täysmaitoa glukoosia hunajaa dulcey-suklaata täysmaitoa Kuumenna pieni määrä kermää glukoosin ja hunajan kanssa, kaada sitten sulatetun suklaan päälle.

16. Sekoita hyvin, ja kun ganache on sileä ja homogeeninen, lisää suurempi määrä kermaa ja viimeistele emulgoiminen sauvasekoittimella.
17. Peitä ganache kelmulla ja säilytä jääkaapissa yön yli, jos mahdollista, vähintään 6 tuntia muuten.
18. Hasselpähkinä kermavaahto : täysmaitoa tomusokeria 1 hyvä ruokalusikallinen hasselpähkinäsoseita Kun kaikki ainekset ovat jäähtyneet, juuri ennen kokoamista, vatkaa kerma tomusokerin ja hasselpähkinäsoseen kanssa, kunnes saat kermavaahtoa.
19. Laita pursotuspussiin valitsemallasi tyllalla.
20. Kokoaminen : 2 aprikoosia Muutama hasselpähkinä Levitä aprikoosihilloke cookie-pohjan päälle.
21. Vatkaa ganache ja laita se pursotuspussiin valitsemallasi tyllalla.
22. Piirakan päälle pursota vuorotellen ganache ja kermavaahto.
23. Lisää sitten aprikoosit pieninä paloina ja muutama pähkinä ennen kuin nautit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com