

100 % hasselpähkinäpiirakka

Ingrédients

- 20 cm halkaisijaltaan olevan piirakan valmistamiseen:
- 63g valkosuklaata Ivoire
- 95g hasselpähkinäpraliinia
- 125g hasselpähkinäsose
- 3,4g liivatetta
- 110g pehmeää voita
- 140g tomosokeria
- 80g hasselpähkinäjauhetta
- 2 munaa
- 3 munankeltuista
- 150g T55-jauhoja
- 60g maissitärkkelystä
- 33g sokeria
- 310g täysmaitoa
- 63g valkosuklaata Ivoire
- 35g hasselpähkinäpraliinia
- 30g hasselpähkinäsose
- 1,6g liivatetta
- 60g pehmeää voita
- 90g tomosokeria
- 30g hasselpähkinäjauhetta
- 1 muna
- 150g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 50g pehmeää voita
- 50g tomosokeria
- 50g hasselpähkinäjauhetta
- 1 muna
- 10g maissitärkkelystä
- 1 munankeltuainen voiteluun (valinnainen)
- 33g munankeltuaisia
- 33g sokeria
- 185g täysmaitoa
- 1,8g liivatetta
- 95g hasselpähkinäsose

Préparation

1. Blogiin tottuneet ovat varmasti huomanneet, että pidän paljon hasselpähkinöistä, kermoissa, kakuissa, piirakoissa ja muissa; mutta vaikka on jo reseptejä hasselpähkinä & kahvi, hasselpähkinä & vanilja, hasselpähkinä & karamelli tai hasselpähkinä & limetti, ei ollut vielä 100% hasselpähkinäversiota.
2. Tämä on nyt toteutettu tämän erittäin herkullisen piirakan kanssa, joka nostaa hasselpähkinän kunniaan useissa muodoissa ja tekstuureissa!
3. Tarvikkeet: Käytin kaulimista, reikälevyä, kulmaspatuulia & pursotuspusseja Guy Demarle: suosituskoodi FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä, jolloin saat 10 % alennusta ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.
4. Cannelé-piirakkavuoat De Buyer Saint Honoré -pursotuspussi De Buyer Ainekset: Käytin suklaata Ivoire Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppani).
5. Käytin hasselpähkinäsose Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei kumppani).

6. Valmistusaika: 1h30 + 25 minuuttia paistoaikaa + 6 tuntia - 1 yö lepoaikaa 20 cm halkaisijaltaan olevan piirakan valmistamiseen: Ostoslista: täysmaitoa valkosuklaata Ivoire hasselpähkinäpraliinia hasselpähkinäsose 3, liivatetta pehmeää voita tomusokeria hasselpähkinäjauhetta 2 muna 3 munankeltuaista T55-jauhoja maissitärkkelystä sokeria Koristeluun: hieman hasselpähkinäpraliinia, hasselpähkinäsose ja muutama paahdettu hasselpähkinä Hasselpähkinäganache: täysmaitoa valkosuklaata Ivoire hasselpähkinäpraliinia hasselpähkinäsose 1, liivatetta Liota liivate kylmässä vedessä.
7. Kuumenna puolet täysmaidosta ja sulata samalla valkosuklaa varovasti.
8. Kun maito on kuumaa, lisää siihen liotettu liivate (ja puristettu, jos käytät liivatelehtiä) ja kaada se valkosuklaan päälle.
9. Sekoita sauvasekoittimella, jotta emulsio on kunnossa, lisää sitten toinen puoli kylmästä maidosta, hasselpähkinäsose ja hasselpähkinäpraliini ja sekoita uudelleen.
10. Peitä kelmulla ja anna jäähtyä ja levätä vähintään 6 tuntia jääkaapissa, mieluiten yön yli.
11. Makea hasselpähkinätaikina: pehmeää voita tomusokeria hasselpähkinäjauhetta 1 muna T55-jauhoja maissitärkkelystä Vaahdota pehmeä voi tomusokerin kanssa.
12. Lisää sitten hasselpähkinäjauhe ja sekoita munan kanssa.
13. Viimeistele lisäämällä jauhot ja maissitärkkelys, muotoile palloksi, litistä se ja anna levätä jääkaapissa vähintään 1,5 tuntia.
14. Levitä se sitten 2 mm paksuiseksi ja vuoraa piirakkavuosi.
15. Anna levätä jääkaapissa vähintään 2 tuntia, mieluiten koko yö.
16. Hasselpähkinäkerma: pehmeää voita tomusokeria hasselpähkinäjauhetta 1 muna maissitärkkelystä 1 munankeltuaisten voiteluun (valinnainen) Sekoita pehmeä voi tomusokerin, hasselpähkinäjauheen ja maissitärkkelyksen kanssa ennen munan lisäämistä.
17. Emulsioi hyvin.
18. Levitä hasselpähkinäkerma makean taikinan päälle.
19. Paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa 20 minuutin ajan, poista sitten rengas.
20. Voitele piirakka vatkatulla munankeltuaisella ja paista uudelleen 5 minuutin ajan.
21. Hasselpähkinäpraliini: Praliiniresepti on yksityiskohtaisesti tässä artikkelissa.
22. Hasselpähkinäcremeux: munankeltuaisia sokeria täysmaitoa 1, liivatetta hasselpähkinäsose Liota liivate kylmässä vedessä.
23. Kuumenna täysmaito.
24. Vatkaa munankeltuaiset sokerin kanssa.
25. Kaada kuuma maito munankeltuaisten päälle ja kypsennä seosta (83°C) jatkuvasti sekoittaen.
26. Lisää sitten liotettu liivate (ja puristettu, jos käytät liivatelehtiä) ja hasselpähkinäsose.
27. Sekoita hyvin, tarvittaessa sauvasekoittimella.
28. Anna jäähtyä jääkaapissa ennen kokoamista.
29. Kokoaminen: 50- hasselpähkinäpraliinia Koristeluun: hieman hasselpähkinäpraliinia, hasselpähkinäsose ja muutama paahdettu hasselpähkinä Levitä jäähtyneen piirakkapohjan päälle hasselpähkinäpraliini.
30. Lisää sitten hasselpähkinäcremeux.
31. Vatkaa ganachea, jotta saat kermavaahtomaista koostumusta.
32. Pursota seos piirakan päälle (käytin saint-honoré -pursotinta) ja koristele hasselpähkinäpraliinilla, hasselpähkinäsoseella ja muutamalla puolikkaalla paahdetulla hasselpähkinällä ennen kuin nautit!