

Suklaa, praliini ja kermavaahto piirakka

Ingrédients

- 115g tomusokeria
- 30g mantelijauhetta
- 2 munaa
- 150g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 730g täysmaitoa + 1 teelusikallinen
- 80g neutraalia hunajaa
- 392g suklaata Guanaja
- 200g praliinia
- 1 ruokalusikallinen vaniljaekstraktia tai raastetun vaniljatangon siemeniä
- 60g pehmeää voita
- 90g tomusokeria
- 30g mantelijauhetta
- 1 muna
- 150g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 480g täysmaitoa
- 80g neutraalia hunajaa
- 392g suklaata Guanaja
- 200g praliinia
- 250g täysmaitoa
- 25g tomusokeria
- 1 ruokalusikallinen vaniljaekstraktia tai raastetun vaniljatangon siemeniä

Préparation

1. Jos seuraat Valrhona-brändiä sosiaalisessa mediassa tai heidän verkkosivustollaan, olet varmasti nähnyt, että tänä vuonna Guanaja-suklaa juhlii 40-vuotisjuhliaan.
2. Se luotiin 80-luvulla, aikana jolloin tummat suklaat näyttivät alhaisia kaakaoprosentteja ja korkeita sokeripitoisuuksia, ja tästä suklaasta on tullut yksi brändin tunnetuimmista suklaista.
3. Tässä halusin tuoda sen esiin hyvin yksinkertaisessa pikkuleivässä, jossa on hieman praliinia ja kevyttä vaniljakermavaahtoa, jotta saadaan aikaan hyvin suklaista ja herkullista jälkiruokaa ☺ Ainekset :Käytin suklaata Guanaja & Norohy-vaniljaekstrakti Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Käytin kaakaonibsejä ja mantelijauhetta Korolta: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei kumppanuus).
5. Tarvikkeet :Käytin omaa Kenwood Cooking Chefiä / koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin ostamisen yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
6. Käytin kaulimista, reikäkakkua, paistopintaa & pursotuspusseja Guy Demarle: suosituskoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä, jolloin saat 10€ lahjaksi ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen

yhteistyö.

7. Ostoslista : pehmeää voita tomosokeria mantelijauhetta Ripaus suolaa 2 munaa T55-jauhoja maissitärkkelystä täysmaitoa + 1 teelusikallinen neutraalia hunajaa suklaata Guanaja praliinia 1 ruokalusikallinen vaniljaekstraktia tai raastetun vaniljatangon siemeniä Valinnainen: kaakaonibsit Valmistusaika: 50 minuuttia + vähintään 5 tuntia lepoa + 25 minuuttia paistoaika Noin kymmenelle pikkuleivälle : Makea taikina : pehmeää voita tomosokeria mantelijauhetta Ripaus suolaa 1 muna T55-jauhoja maissitärkkelystä Pinnalle: 1 muna + 1 teelusikallinen kermaa Vaahdota voi tomosokerin kanssa, lisää sitten mantelijauhe ja suola.
8. Emulgoi munan kanssa.
9. Lisää jauhot ja maissitärkkelys, sekoita nopeasti palloksi ja laita taikina jääkaappiin vähintään 1,5 tunniksi.
10. Kauli taikina 2 mm paksuiseksi.
11. Vuoraa voitelemillasi pikkuleipämuoteilla.
12. Laita ne jääkaappiin vähintään 2-3 tunniksi, mieluiten koko yöksi, jotta saat parhaan tuloksen paiston jälkeen.
13. Paista esilämmitetyssä uunissa 165°C:ssa 15 minuutin ajan.
14. Samaan aikaan valmista munankeltuainen vatkaamalla yksi muna teelusikallisen kerman kanssa.
15. Irrota varovasti pikkuleivät, ja voitele ne siveltimellä (myös ulkopuolelta ja sisältä, se auttaa tekemään niistä vettä hylkiviä ja pitämään ne rapeina pidempään).
16. Paista uudelleen 5-10 minuutin ajan, kunnes ne ovat kullanruskeita.
17. Ota ne uunista ja anna jäähtyä ennen käsittelyä.
18. Tumma suklaaganache : täysmaitoa neutraalia hunajaa suklaata Guanaja Kuumenna täysmaito neutraalin hunajan kanssa.
19. Kun kerma on kuumaa, kaada se suklaan päälle useassa erässä sekoittaen hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
20. Viimeistele sekoittamalla ganache sauvasekoittimella, yrittäen olla lisäämättä ilmakuplia.
21. Kokoaminen : praliinia Pursota praliinia jokaisen pikkuleivän pohjalle, kaada sitten suklaaganache päälle.
22. Anna jähmettyä jääkaapissa vähintään 1,5 tuntia.
23. Vaniljakermavaahto : täysmaitoa tomosokeria 1 ruokalusikallinen vaniljaekstraktia tai raastetun vaniljatangon siemeniä Valinnainen: kaakaonibsit Vatkaa täysmaito tomosokerin ja vaniljan kanssa.
24. Kaada se pursotuspussiin haluamallasi tyllalla ja pursota se pikkuleiville (voit myös vain tehdä kermavaahtokekoja lusikalla).
25. Ripottele päälle kaakaonibsit ennen nauttimista!