

100% mogyorós torta

Ingrédients

- 20 cm átmér j pitéhez:
- 63g Ivoire fehér csokoládé
- 95g mogyoró praliné
- 125g mogyoró püré
- 3,4g zselatin
- 110g puha vaj
- 140g porcukor
- 80g mogyoró liszt
- 2 tojás
- 3 tojássárgája
- 150g T55 liszt
- 60g kukoricakeményít
- 33g cukor
- 310g tejszín
- 63g Ivoire fehér csokoládé
- 35g mogyoró praliné
- 30g mogyoró püré
- 1,6g zselatin
- 60g puha vaj
- 90g porcukor
- 30g mogyoró liszt
- 1 tojás
- 150g T55 liszt
- 50g kukoricakeményít
- 50g puha vaj
- 50g porcukor
- 50g mogyoró liszt
- 1 tojás
- 10g kukoricakeményít
- 1 tojássárgája a kenéshez (opcionális)
- 33g tojássárgája
- 33g cukor
- 185g tejszín
- 1,8g zselatin
- 95g mogyoró püré

Préparation

1. A blog rendszeres olvasói biztosan észrevették, hogy nagyon szeretem a mogyorót, krémekben, süteményekben, pitékben és más ételekben; de bár már vannak receptek mogyorós & kávé pitére, mogyorós & vaníliásra, mogyorós & karamellásra vagy mogyorós & lime-ra, még nem volt 100%-ban mogyorós verzió.
2. Ezt a nagyon ízletes pitét készítettem, amely a mogyorót több formában és textúrában ünnepli!
3. Eszközök:Használni fogom a nyújtófát, a lyukacsos süt lapot, a hajlított spatulát & a habzsákot Guy Demarle: FLAVIE10 ajánló kódot kell megadni a regisztrációkor, hogy 10 -t kapj az els rendelésednél / kereskedelmi együttm kódés.
4. Cannelés forma De BuyerSaint Honoré cs De BuyerHozzávalók:Használni fogom a Ivoire csokoládét a Valrhona-tól: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partner).
5. Használni fogom a Koro mogyoró pürét: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem

partner).

6. Elkészítési idő : 1h30 + 25 perc sütés + 6 óra 1 éjszaka pihetés 20 cm átmérőjű pitéhez: Bevásárló lista: tejszín Ivoire fehér csokoládé mogyoró praliné mogyoró püré 3, zselatin puha vaj porcukor mogyoró liszt 2 tojás 3 tojássárgája Tiszt kukoricakeményít cukor Díszítéshez: egy kis mogyoró praliné, mogyoró püré és néhány pörkölt mogyoró Mogyorós hab: tejszín Ivoire fehér csokoládé mogyoró praliné mogyoró püré 1, zselatin Áztassa a zselatint hideg vízben.

7. Melegítse a tejszín felét, és párhuzamosan olvassza fel a fehér csokoládét.

8. Amikor a tejszín forró, adja hozzá a hidratált zselatint (és nyomja ki, ha lapzselatint használ) és öntse a fehér csokoládéra.

9. Turmixolja botmixerrel, hogy jól emulgeáljon, majd adja hozzá a másik felét a hideg tejszínnek, a mogyoró pürét és a mogyoró pralinét, és turmixolja újra.

10. Fóliázza le és hagyja lehűlni és pihenni legalább 6 órán át a hűtőben, lehet leg egy éjszakát.

11. Mogyorós édes tészta: puha vaj porcukor mogyoró liszt 1 tojás Tiszt kukoricakeményít Krémezze a puha vaját a porcukorral.

12. Ezután adja hozzá a mogyoró lisztet, majd emulgeálja a tojással.

13. Végül adja hozzá a lisztet és a kukoricakeményítet, formáljon golyót, lapítsa le, és hagyja pihenni a hűtőben legalább 1,5 órán át.

14. Végül nyújtsa ki 2 mm vastagságúra, és bélelje ki a piteformát.

15. Hagyja újra pihenni a hűtőben legalább 2 órán át, lehet leg egy éjszakát.

16. Mogyorókrém: puha vaj porcukor mogyoró liszt 1 tojás kukoricakeményít 1 tojássárgája a kenéshez (opcionális) Keverje össze a puha vaját a porcukorral, a mogyoró liszttel és a kukoricakeményítvel, majd adja hozzá a tojást.

17. Jól emulgeálja.

18. Kenje el a mogyorókrémet az édes tésztára.

19. Süsd el melegített 170°C-os sütőben 20 percig, majd távolítsd el a formát.

20. Kend meg a pitét a felvert tojássárgájával, majd süsd újra 5 percig.

21. Mogyoró praliné: A praliné receptje részletesen található ebben a cikkben.

22. Mogyorós krém: tojássárgája cukor tejszín 1, zselatin mogyoró püré Áztassa a zselatint hideg vízben.

23. Melegítse a tejszínt.

24. Verje fel a tojássárgáját a cukorral.

25. Öntse a forró tejszínt a tojássárgájára, majd fűzze a krémes állagig (83°C), folyamatos keverés mellett.

26. Ezután adja hozzá a hidratált zselatint (és nyomja ki, ha lapzselatint használ) és a mogyoró pürét.

27. Keverje jól, szükség esetén botmixerrel.

28. Hagyja a hűtőben megkristályosodni a rétegezés előtt.

29. Összeállítás: 50- mogyoró praliné Díszítéshez: egy kis mogyoró praliné, mogyoró püré és néhány pörkölt mogyoró A lehűtött pite aljára kenje el a mogyoró pralinét.

30. Ezután adja hozzá a mogyorós krémet.

31. Verje fel a ganache-t, hogy tejszínhab állagú legyen.

32. Habzsákba töltsd a pitét (én saint-honoré csövet használtam), majd díszítsd mogyoró pralinével, mogyoró pürével és néhány fél pörkölt mogyoróval, mielőtt élvezné!