

Csokoládé, praliné és tejszínhab tortácska

Ingrédients

- 115g porcukor
- 30g mandulapor
- 2 tojás
- 150g T55 liszt
- 50g kukoricakeményítő
- 730g teljes tejszín + 1 teáskanál
- 80g semleges méz
- 392g Guanaja csokoládé
- 200g praliné
- 1 evőkanál vanília kivonat vagy egy vaníliarúd kikapart magjai
- 60g puha vaj
- 90g porcukor
- 30g mandulapor
- 1 tojás
- 150g T55 liszt
- 50g kukoricakeményítő
- 480g teljes tejszín
- 80g semleges méz
- 392g Guanaja csokoládé
- 200g praliné
- 250g teljes tejszín
- 25g porcukor
- 1 evőkanál vanília kivonat vagy egy vaníliarúd kikapart magjai

Préparation

1. Ha követed a Valrhona márkát a közösségi médiában vagy a weboldalukon, biztosan láttad, hogy idén a Guanaja csokoládé 40 éves.
2. Az 1980-as években készült, amikor a fekete csokoládék kakaótartalma alacsonyabb és a cukortartalma magasabb volt, ez a csokoládé a márka egyik legismertebb termékévé vált.
3. Itt szerettem volna kiemelni egy nagyon egyszerű pite formájában, egy kis pralinéval és egy könnyű vaníliás tejszínhabbal, hogy egy nagyon csokoládés és ízletes desszertet kapjak ☐ Hozzávalók :Használok a Guanaja csokoládét és a Norohy vanília kivonatot a Valrhona -tól: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partner).
4. Használok a kakaóbab törmeléket és a Koro mandulaport: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem partner).
5. Eszközök :Használok a Kenwood Cooking Chef -t / FLAVIE kód = 3 választható kiegészítő ajándék a Cooking Chef vásárlásakor / kereskedelmi együttműködés.
6. Használok a sütőhengert, a lyukacsos sütőlapot, sütőlapot és a habzsákot a Guy Demarle-től: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10€ ajándék az első rendeléskor / kereskedelmi

együttműködés.

7. Bevásárlólista : puha vaj porcukor mandulapor Egy csipet só 2 tojás Tiszt kukoricakeményítő teljes tejszín + 1 teáskanál semleges méz Guanaja csokoládé praliné 1 evőkanál vanília kivonat vagy egy vaníliarúd kikapart magjai Opcionális: kakaóbab törmelék Elkészítési idő: 50 perc + minimum 5 óra pihenés + 25 perc sütés Körülbelül 10 pitehez : Édes tészta : puha vaj porcukor mandulapor Egy csipet só 1 tojás Tiszt kukoricakeményítő A kenéshez: 1 tojás + 1 teáskanál tejszín Krémezd a vaját a porcukorral, majd add hozzá a mandulaport és a sót.

8. Emulgeálj a tojással.

9. Add hozzá a lisztet és a kukoricakeményítőt, gyorsan keverd össze, hogy golyót formálj, majd pihentesd a tésztát csomagolva a hűtőben minimum 1,5 órán át.

10. Nyújtsd ki a tésztát 2 mm vastagságúra.

11. Töltsd meg a korábban vajjal kikent piteformákat.

12. Helyezd őket a hűtőbe minimum 2-3 órára, ha lehetséges, egy egész éjszakára, hogy a sütés után a legjobb eredményt kapd.

13. Süsd a sütőben 165°C-ra előmelegítve 15 percig.

14. Ezalatt készítsd el a kenést, verj fel egy tojást egy teáskanál tejszínnel.

15. Óvatosan vedd ki a pitéket, majd kend meg őket egy ecsettel (kívül és belül is, ez segít vízhatlanná tenni őket és tovább ropogósan tartani).

16. Süsd újra 5-10 percig, amíg aranybarna nem lesz.

17. Vedd ki a sütőből, és hagyd kihűlni, mielőtt kezelni kezded.

18. Fekete csokoládé ganache : teljes tejszín semleges méz Guanaja csokoládé Melegítsd fel a tejszínt a semleges mézzel.

19. Amikor a tejszín forró, öntsd a csokoládéra többször, jól keverj össze minden egyes adag után, hogy sima és fényes ganache-t kapj.

20. Fejezd be a ganache-t egy botmixerrel, próbálva elkerülni a levegőbuborékok bejutását.

21. Összeállítás : praliné Tölts pralinét minden pite aljára, majd öntsd rá a csokoládé ganache-t.

22. Hagyd legalább 1,5 órán át a hűtőben megkristályosodni.

23. Vaníliás tejszínhab : teljes tejszín porcukor 1 evőkanál vanília kivonat vagy egy vaníliarúd kikapart magjai Opcionális: kakaóbab törmelék Verd fel a tejszínt a porcukorral és a vaníliával.

24. Öntsd habzsákba a választott csővel, és töltsd meg a pitéket (vagy egyszerűen készíthetsz kanál segítségével habcsókokat).

25. Szórd meg kakaóbab törmelékkel, mielőtt élveznéd!