

Tart 100% Kacang Hazelnut

Ingrédients

- 63g cokelat putih Ivoire
- 95g praliné hazel
- 125g pure hazel
- 3,4g gelatin
- 110g mentega lunak
- 140g gula halus
- 80g bubuk hazel
- 2 telur
- 3 kuning telur
- 150g tepung T55
- 60g maizena
- 33g gula
- 310g krim kental
- 63g cokelat putih Ivoire
- 35g praliné hazel
- 30g pure hazel
- 1,6g gelatin
- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk hazel
- 1 telur
- 150g tepung T55
- 50g maizena
- 50g mentega lunak
- 50g gula halus
- 50g bubuk hazel
- 1 telur
- 10g maizena
- 1 kuning telur untuk olesan (opsional)
- 33g kuning telur
- 33g gula
- 185g krim kental
- 1,8g gelatin
- 95g pure hazel

Préparation

1. Untuk para pengunjung setia blog, Anda pasti sudah memperhatikan bahwa saya sangat menyukai kacang hazel, dalam krim, kue, tart, dan lainnya; tetapi meskipun sudah ada resep tart hazel & kopi, hazel & vanila, hazel & karamel atau hazel & jeruk nipis, belum ada versi 100% hazel.
2. Kini sudah ada dengan tart yang sangat menggugah selera ini, yang mengangkat hazel dalam berbagai bentuk dan tekstur!
3. Peralatan :Saya menggunakan penggulung adonan, papan berlubang, spatula melengkung & kantong piping Guy Demarle: kode referal FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat pemesanan pertama / kolaborasi komersial.
4. Lingkaran bergelombang De BuyerNozzle saint honoré de BuyerBahan-bahan :Saya menggunakan cokelat Ivoire dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan pure hazel Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
6. Waktu persiapan: 1 jam 30 menit + 25 menit memasak + 6 jam hingga 1 malam istirahatUntuk tart

- berdiameter 20cm : Daftar belanja : krim kental coklat putih Ivoire praliné hazel pure hazel 3, gelatin mentega lunak gula halus bubuk hazel 2 telur 3 kuning telur tepung T55 maizena gula Untuk dekorasi : sedikit praliné hazel, pure hazel dan beberapa kacang hazel yang dipanggang Ganache yang dikocok dengan hazel : krim kental coklat putih Ivoire praliné hazel pure hazel 1, gelatin Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
7. Panaskan setengah dari krim kental, dan secara bersamaan lelehkan coklat putih dengan lembut.
 8. Ketika krim sudah panas, tambahkan gelatin yang telah direhidrasi (dan diperas jika Anda menggunakan gelatin lembar) dan tuangkan ke atas coklat putih.
 9. Campur dengan blender tangan untuk emulsi dengan baik, lalu tambahkan setengah krim dingin, pure hazel dan praliné hazel dan campur lagi.
 10. Tutup dengan plastik dan biarkan dingin dan istirahat minimal 6 jam di lemari es, jika memungkinkan semalaman.
 11. Adonan manis hazel : mentega lunak gula halus bubuk hazel 1 telur tepung T55 maizena Kremasi mentega lunak dengan gula halus.
 12. Kemudian, tambahkan bubuk hazel dan emulsi dengan telur.
 13. Akhiri dengan mencampurkan tepung dan maizena, bentuk menjadi bola, pipihkan dan biarkan di lemari es selama minimal 1 jam 30 menit.
 14. Akhirnya, giling adonan setebal 2mm dan masukkan ke dalam lingkaran tart Anda.
 15. Biarkan di lemari es lagi selama minimal 2 jam, jika memungkinkan semalaman.
 16. Krim hazel : mentega lunak gula halus bubuk hazel 1 telur maizena 1 kuning telur untuk olesan (opsional) Campurkan mentega lunak dengan gula halus, bubuk hazel dan maizena sebelum menambahkan telur.
 17. Emulsi dengan baik.
 18. Oleskan krim hazel di atas adonan manis.
 19. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 20 menit, lalu keluarkan lingkaran.
 20. Oleskan tart dengan kuning telur yang telah dikocok lalu masukkan kembali ke dalam oven selama 5 menit.
 21. Praliné hazel : Resep praliné dijelaskan dalam artikel ini.
 22. Krim hazel : kuning telur gula krim kental 1, gelatin pure hazel Rehidrasi gelatin dalam air dingin.
 23. Panaskan krim kental.
 24. Kocok kuning telur dengan gula.
 25. Tuangkan krim panas ke atas kuning telur, lalu masak hingga mengental (83°C) sambil terus diaduk.
 26. Kemudian tambahkan gelatin yang telah direhidrasi (dan diperas jika Anda menggunakan lembaran gelatin) dan pure hazel.
 27. Campur dengan baik, jika perlu dengan blender tangan.
 28. Biarkan mengkristal di lemari es hingga saat perakitan.
 29. Perakitan : 50 hingga praliné hazel Untuk dekorasi: sedikit praliné hazel, pure hazel dan beberapa kacang hazel yang dipanggang Di atas dasar tart yang telah didinginkan, oleskan praliné hazel.
 30. Kemudian tambahkan krim hazel.
 31. Kocok ganache untuk mendapatkan tekstur krim kocok.
 32. Masukkan ke dalam kantong piping di atas tart (saya menggunakan nozzle saint-honoré) lalu hias dengan praliné, pure hazel dan beberapa setengah kacang hazel yang dipanggang sebelum menikmati!