

Tartlet coklat, praliné & krim kocok

Ingrédients

- 115g gula halus
- 30g bubuk almond
- 2 telur
- 150g tepung T55
- 50g maizena
- 730g krim cair penuh + 1 sendok teh
- 80g madu netral
- 392g coklat Guanaja
- 200g praliné
- 1 sendok makan ekstrak vanila atau biji dari satu buah vanila yang dikikis
- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond
- 1 telur
- 150g tepung T55
- 50g maizena
- 480g krim cair penuh
- 80g madu netral
- 392g coklat Guanaja
- 200g praliné
- 250g krim cair penuh
- 25g gula halus
- 1 sendok makan ekstrak vanila atau biji dari satu buah vanila yang dikikis

Préparation

1. Jika Anda mengikuti merek Valrhona di media sosial atau di situs web mereka, Anda pasti sudah melihat bahwa tahun ini, coklat Guanaja merayakan ulang tahunnya yang ke-40.
2. Diciptakan pada tahun 80-an, pada saat coklat hitam memiliki persentase kakao yang lebih rendah dan kadar gula yang lebih tinggi, coklat ini telah menjadi salah satu coklat paling terkenal dari merek tersebut.
3. Di sini saya ingin menonjolkan coklat ini dalam sebuah tartlet yang sangat sederhana, dengan sedikit praliné dan krim kocok ringan dengan vanila untuk mendapatkan pencuci mulut yang sangat coklat dan sangat menggugah selera ☺ Bahan-bahan :Saya menggunakan coklat Guanaja & ekstrak vanila Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Saya menggunakan biji kakao dan bubuk almond dari Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
5. Peralatan :Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood / kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kolaborasi komersial.
6. Saya menggunakan penggulung adonan, papan berlubang, lapisan pemanggang & kantong piping

Guy Demarle : kode rujukan FLAVIE10 untuk mendapatkan 10€ gratis saat pemesanan pertama / kolaborasi komersial.

7. Daftar belanja : mentega lunak gula halus bubuk almond Sejumpt garam 2 telur tepung T55 maizena krim cair penuh + 1 sendok teh madu netral cokelat Guanaja praliné 1 sendok makan ekstrak vanila atau biji dari satu buah vanila yang dikikis Opsional : biji kakao Waktu persiapan : 50 menit + minimal 5 jam istirahat + 25 menit memasak Untuk sekitar sepuluh tartlet : Adonan manis : mentega lunak gula halus bubuk almond Sejumpt garam 1 telur tepung T55 maizena Untuk olesan : 1 telur + 1 sendok teh krim cair Kremakan mentega dengan gula halus, lalu tambahkan bubuk almond dan garam.
8. Emulsikan dengan telur.
9. Tambahkan tepung dan maizena, aduk cepat untuk membentuk bola lalu diamkan adonan yang dibungkus di lemari es selama minimal 1 jam 30 menit.
10. Giling adonan hingga ketebalan 2mm.
11. Masukkan adonan ke dalam cetakan tartlet yang sudah diolesi mentega.
12. Tempatkan di lemari es selama minimal 2 hingga 3 jam, jika memungkinkan semalaman untuk mendapatkan hasil terbaik setelah dipanggang.
13. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 165°C selama 15 menit.
14. Sementara itu, siapkan olesan dengan mengocok satu telur dengan satu sendok teh krim cair.
15. Keluarkan tartlet dengan hati-hati, lalu olesi dengan kuas (bagian luar dan dalam juga, ini akan membantu mengimpermeabilkan dan menjaga kerenyahan lebih lama).
16. Panggang lagi selama 5 hingga 10 menit, sampai berwarna keemasan.
17. Keluarkan dari oven dan biarkan dingin sebelum ditangani.
18. Ganache cokelat hitam : krim cair penuh madu netral cokelat Guanaja Panaskan krim cair dengan madu netral.
19. Ketika krim sudah panas, tuangkan secara bertahap ke atas cokelat sambil terus mengaduk setelah setiap penambahan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
20. Akhiri dengan mengaduk ganache menggunakan blender tangan, berusaha untuk tidak memasukkan gelembung udara.
21. Penyusunan : praliné Pipihkan praliné di dasar setiap tartlet, lalu tuangkan ganache cokelat di atasnya.
22. Biarkan mengkristal setidaknya 1 jam 30 menit di lemari es.
23. Krim kocok vanila : krim cair penuh gula halus 1 sendok makan ekstrak vanila atau biji dari satu buah vanila yang dikikis Opsional : biji kakao Kocok krim cair dengan gula halus dan vanila.
24. Tuangkan ke dalam kantong piping dengan nozzle pilihan Anda dan pipihkan di atas tartlet (Anda juga bisa membuat quenelles krim kocok dengan sendok).
25. Taburi dengan biji kakao sebelum menikmati!