

Kue tart, coklat & vanila

Ingrédients

- 105g mentega lembut
- 70g gula palem
- 70g gula pasir
- 30g telur utuh
- 180g tepung T45
- 3,5g ragi kimia
- 60g mutiara renyah coklat hitam
- 90g coklat Guanaja
- 105g coklat Guanaja
- 125g krim cair penuh
- 5g madu
- 45g crêpes dentelles
- 35g coklat Guanaja
- 55g praliné almond & hazelnut
- 150g krim cair dengan 35% kandungan lemak
- 25g gula halus
- 1 batang vanili

Préparation

1. Valrhona meluncurkan beberapa hari yang lalu sebuah situs web baru di mana kita dapat menemukan resep-resep tetapi juga coklat mereka, praliné mereka, mutiara renyah mereka, dan bahkan vanili Norohy terbaru mereka!
2. Kita dapat memesan produk untuk diantar ke rumah, tetapi juga menemukan pengrajin terdekat yang menjual produk Valrhona.
3. Dalam rangka peluncuran situs baru ini, saya menerima sebuah paket yang berisi beberapa produk, dengan misi untuk membuat dan berbagi resep lezat yang dapat dibuat di rumah dan tentu saja coklat ;-). Jadi inilah saya dengan tart kukis ini, coklat dan vanili, yang membutuhkan sedikit peralatan dan waktu, dan menggunakan coklat Guanaja (coklat hitam dengan 70% kakao), praliné almond-hazelnut, mutiara renyah coklat hitam, dan vanili.
4. Resep ini terdiri dari dasar kukis (saya terinspirasi oleh resep kukis Cyril Lignac) yang dilapisi dengan praliné renyah, ganache, dan cream kocok vanili, secara keseluruhan sebuah pencuci mulut yang sangat lezat!
5. Campur tepung dan ragi dengan kedua gula.
6. Tambahkan kemudian mentega yang sudah lembut, lalu telur.
7. Ketika campuran sudah homogen, tambahkan mutiara renyah dan coklat yang telah dipotong-potong dengan ukuran berbeda.
8. Olesi cetakan tart dengan mentega, lalu ratakan adonan kukis di dalamnya dengan jari, angkat sedikit ke tepi.
9. Dengan sisa adonan, Anda dapat membuat kukis mini yang akan digunakan untuk dekorasi tart.
10. Panaskan oven hingga 175°C dan panggang kukis Anda selama sekitar 18 menit (jika Anda membuat kukis mini, tentu saja akan matang lebih cepat, kurang dari 5 menit).
11. Biarkan kukis dingin.
12. Lelehkan coklat perlahan di microwave atau bain-marie.
13. Secara paralel, panaskan krim dengan madu.
14. Tuangkan seperti krim panas ke dalam coklat sambil diaduk dengan spatula di bagian tengah mangkuk.

15. Tambahkan sepertiga bagian kedua, terus aduk, lalu sepertiga bagian terakhir.
16. Ketika ganache sudah mengkilap dan homogen, tutuplah dengan plastik dan biarkan mendingin (jika Anda terburu-buru, dapat memasukkannya ke dalam lemari es).
17. Lelehkan coklat perlahan di bain-marie atau microwave.
18. Tambahkan praliné, lalu crêpes dentelles yang telah dihancurkan.
19. Oleskan crispy di atas kukis yang sudah didinginkan, lalu masukkan ke dalam lemari es hingga crispy mengeras.
20. Kocok krim cair dengan biji vanila.
21. Ketika krim kocok mulai mengental, tambahkan gula halus dan terus kocok hingga krim kocok menjadi kental.
22. Pemasangan: Setelah ganache mengeras, masukkan ke dalam kantong pastry dengan spuit bintang kecil 14 mm.
23. Masukkan krim kocok ke dalam kantong pastry dengan spuit halus 16 mm.
24. Semprotkan bergantian ganache dan krim kocok di atas crispy yang sudah didinginkan, lalu hias tart dengan kukis mini, beberapa mutiara renyah, dan praliné.
25. Nikmatilah!