

Tart Seperti Snickers (karamel, kacang tanah & cokelat)

Ingrédients

- 115g cokelat susu 40%
- 250g krim cair penuh
- 112g mentega
- 71g gula halus
- 23g almond bubuk
- 1g garam
- 44g telur
- 188g tepung T55
- 75g krim cair
- 115g gula
- 35g mentega
- 1 sejumput kecil garam
- 45g kacang tanah tanpa garam
- 35g cokelat hitam dengan 60% minimal
- 20g cokelat susu 40%
- 65g krim cair
- 140g mascarpone
- 115g selai kacang
- 25g gula halus

Préparation

1. Karamel, kacang tanah & cokelat... inilah rasa dari tart yang dibuat untuk ulang tahun pasangan saya, berdasarkan model dari batang cokelat yang terkenal.
2. Setelah mencicipi, semua orang berpikir bahwa rasa yang berbeda sangat terasa, dan kita dapat mengenali Snickers dengan baik :-). Tart ini terdiri dari adonan manis, karamel lembut, ganache dengan cokelat susu & hitam, krim mascarpone dengan selai kacang, kacang tanah, dan ganache susu yang dimeriahkan.
3. Berbagai persiapan berbeda, tetapi tidak ada yang benar-benar rumit dalam pembuatan tart yang sangat menggugah selera ini.
4. Lelehkan cokelat susu dengan cara bain-marie atau microwave, dengan sangat lembut.
5. Panaskan setengah dari krim, lalu tuangkan dalam tiga bagian ke atas cokelat leleh sambil diaduk rata, sehingga menciptakan emulsi.
6. Setelah ganache halus, tambahkan sisa krim dingin, aduk untuk mendapatkan krim yang homogeni, bungkus rapat dan simpan dalam lemari es hingga keesokan harinya.
7. Kocok mentega dengan gula halus, lalu tambahkan almond bubuk dan garam.
8. Emulsikan krim yang diperoleh dengan telur yang telah dikocok sebelumnya, lalu tambahkan tepung secara bertahap hingga mendapatkan adonan yang homogeni.
9. Tempatkan adonan di lemari es semalaman.
10. Hari H Adonan manis: Setelah beristirahat, ratakan adonan hingga ketebalan 3mm, lalu alasi cincin tart.
11. Biarkan adonan selama setidaknya 30 menit di lemari es atau di freezer.
12. Kemudian, panggang adonan dasar tart Anda selama sekitar 40 menit pada suhu 160°C.
13. Di tengah pemanggangan, keluarkan tart dari oven dan oleskan dengan kuning telur yang sudah dikocok dengan setetes krim cair.
14. Karamel lembut : Ini adalah resep Nicolas Paciello dalam bukunya *Le carnet de recettes qui déchire*.
15. Siapkan karamel kering dengan gula.

16. Sementara itu, panaskan krim.
17. Ketika karamel memiliki warna yang indah, tuangkan sedikit demi sedikit krim ke atasnya sambil terus diaduk (jaga agar tidak terciprat!
18.).
19. Tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil, lalu sejumput garam sambil tetap diaduk.
20. Biarkan karamel dimasak selama 2 menit sambil diaduk, lalu angkat karamel dari api.
21. Setelah karamel sedikit dingin (tapi tidak terlalu, masih harus cair), tuangkan di atas dasar tart dan taburi karamel dengan kacang tanah.
22. Lelehkan cokelat, dan panaskan krim.
23. Tuangkan krim panas di atas cokelat leleh dalam tiga bagian sambil diaduk rata untuk menciptakan emulsi.
24. Biarkan dingin sedikit, lalu tuangkan di atas karamel.
25. Kocok mascarpone dengan gula halus lalu dengan selai kacang hingga mendapatkan krim yang homogen.
26. Tuangkan krim yang diperoleh di atas ganache cokelat yang telah mengeras (Anda bisa memasukkan tart ke dalam lemari es agar ganache lebih cepat mengeras).
27. Simpan tart di lemari es hingga siap dipasang.
28. Ganache susu yang dimontir : Kocok ganache yang dimontir seperti membuat whipped cream, lalu masukkan ke dalam kantong piping dengan ujung tipis.
29. Piping ganache yang dimontir di atas lembaran rhodoid berukuran tart dengan membentuk bola-bola berbagai ukuran yang saling menempel, lalu masukkan ke dalam freezer.
30. Tentu saja, jika Anda tidak punya waktu untuk membekukan ganache, Anda dapat langsung mem-pipingnya di atas tart!
31. Pemasangan : Glasir beludru (opsional) QS kacang tanah Ketika ganache beku, balikkan lapisan ganache yang dimontir.
32. Oleskan glasir beludru warna cokelat di atasnya, dan potong ulang untuk mendapatkan tepi yang halus jika diperlukan.
33. Letakkan ganache di atas tart, lalu letakkan kacang tanah cincang di sekitarnya.
34. Simpan tart Anda di lemari es.
35. Selamat menikmati!