

Pai Empat Cokelat

Ingrédients

- 50g telur (1 telur sedang)
- 60g mentega
- 90g gula bubuk
- 30g bubuk kacang hazel
- 1g garam
- 180g tepung T55
- 50g tepung kentang atau maizena
- 25g cokelat ivory atau cokelat putih berkualitas
- 25g pure hazelnut (tanpa gula)
- 30g crepes dentelles
- 40g susu utuh
- 40g krim kental
- 16g kuning telur
- 7g gula
- 1g gelatin
- 35g cokelat Caribbean atau cokelat hitam dengan 65-70% kakao
- 48g krim kental
- 70g cokelat Jivara (atau cokelat susu dengan 40% kakao)
- 12g madu
- 20g mentega
- 120g Dulcey (atau cokelat pirang)
- 240g krim kental
- 1,5g gelatin

Préparation

1. Kita tidak pernah cukup cokelat, jadi daripada membuat pai cokelat, saya ingin membuat pai 4 cokelat!
2. Saya menggunakan cokelat dari Valrhona (Ivoire, Dulcey, Jivara, dan Caribbean) tetapi saya memberi tahu Anda dengan apa menggantinya jika Anda tidak memilikinya dalam daftar bahan di bawah ini.
3. Anda bisa mengatur waktu untuk membuat pai ini dalam satu hari, dalam hal ini saya sarankan untuk membuat ganache Dulcey terlebih dahulu sehingga punya cukup waktu untuk mendingin sebelum diolah, tetapi idealnya adalah membuat ganache Dulcey untuk ganache yang diolah dan adonan manis sehari sebelumnya, kemudian melakukan sisanya pada hari-H.
4. Tidak ada elemen yang rumit dalam resep ini, hanya perlu memperhatikan waktu istirahat yang berbeda, terutama jika Anda melakukan semuanya dalam satu hari.
5. Kocok mentega dengan gula bubuk, bubuk kacang hazel, dan garam.
6. Tambahkan telur sambil dikocok dengan baik.
7. Buat lubang dengan tepung dan tepung kentang, tuangkan campuran sebelumnya ke dalamnya.
8. Gabungkan tepung ke dalam campuran, lalu uleni adonan dengan ujung jari.
9. Bekerjalah dengan adonan sesedikit mungkin sampai mendapatkan adonan yang homogen.
10. Bungkus adonan dengan plastik dan dinginkan selama minimal 2 jam.
11. Gilas adonan hingga mencapai ketebalan 2 hingga 3mm, kemudian siapkan cetakan pai berdiameter 20cm yang telah diolesi mentega.
12. Dinginkan dasar pai (di freezer jika mungkin).
13. Selanjutnya, panaskan oven hingga 170°C, tusuk dasar pai dengan garpu dan masukkan ke dalam oven selama sekitar 25 hingga 30 menit.

14. 10 menit sebelum selesai, saya lepaskan cetakan dan olesi dasar pai dengan telur yang telah dikocok dengan sedikit krim kental, tetapi ini tidak wajib.
15. Biarkan pai dingin pada suhu ruangan.
16. Lelehkan cokelat dengan pure hazelnut, lalu campurkan dengan crepes dentelles yang telah dihancurkan.
17. Sebarkan crispy ini di atas dasar pai yang sudah didinginkan dan biarkan mengeras.
18. Rendam gelatin dalam air dingin.
19. Didihkan susu dan krim.
20. Tambahkan gelatin yang telah direndam dan diperas sambil diaduk dengan baik.
21. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tuangkan susu dan krim panas di atasnya sambil terus mengocok.
22. Masukkan semuanya ke dalam panci, dan masak dengan cara 'à la nappe', selalu dengan api rendah: aduk terus-menerus hingga mencapai suhu 83°C; jika Anda tidak memiliki termometer, celupkan spatula ke dalam krim dan garis dengan jari Anda.
23. Jika garisnya tetap dan krim tidak mengalir, krim sudah siap.
24. Tuangkan custard yang telah didapatkan pada cokelat, aduk baik seperti membuat ganache, lalu biarkan sedikit dingin.
25. Ketika crèmeux sudah dingin, tuangkan di atas crispy, ratakan permukaannya, dan letakkan pai di dalam kulkas hingga crèmeux mengeras.
26. Sebelum memasukkan pai ke dalam kulkas, Anda bisa menaburkan crèmeux dengan butiran crispy cokelat.
27. Lelehkan cokelat.
28. Didihkan susu dengan madu, kemudian tuangkan dalam beberapa kali pada cokelat sambil diaduk dengan baik untuk menciptakan emulsi.
29. Tunggu 5 menit agar ganache sedikit mendingin, kemudian tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil.
30. Jika perlu, gunakan blender tangan untuk menghaluskan ganache, lalu tuangkan di atas crèmeux yang sudah mengeras.
31. Masukkan kembali pai tersebut ke dalam kulkas agar ganache mengeras.
32. Masukkan gelatin ke dalam air dingin untuk melembabkannya.
33. Lelehkan cokelat.
34. Panaskan krim kental, kemudian di luar api, tambahkan gelatin yang lembab dan diperas.
35. Aduk dengan baik, kemudian tuangkan krim panas beberapa kali di atas cokelat yang telah meleleh.
36. Aduk dengan baik setelah setiap kali penambahan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengilap.
37. Tambahkan sisa krim kental (krim harus dalam keadaan dingin).
38. Tutup langsung dengan plastik wrap, kemudian dinginkan selama minimal 6 jam, jika mungkin sepanjang malam.
39. Selanjutnya, kocok ganache sampai Anda mendapatkan tekstur krim kocok.
40. Masukkan ke dalam kantong kue yang dilengkapi dengan nosel halus (untuk dekorasi saya, saya menggunakan 3 nosel halus (1 cm, 1,5 cm, dan 2 cm)).
41. Untuk dekorasi, Anda punya dua pilihan, saya telah mencoba keduanya: Teknik pertama, yang saya gunakan pada pai besar saya: letakkan lembaran kertas polyacetate di atas piring, bentuk bola ganache monté dengan ukuran berbeda sehingga membentuk lingkaran dengan diameter yang sama dengan pai.
42. Letakkan lembaran kertas polyacetate kedua di atasnya, kemudian tekan ringan ganache dengan piring kedua sampai mendapatkan efek yang diinginkan.
43. Masukkan piring ke dalam freezer hingga teksturnya benar-benar mengeras.

44. Selanjutnya, lepaskan lembaran kertas polyacetate pertama, dan letakkan ganache monté yang sudah dibekukan di atas pai.
45. Teknik kedua, yang saya gunakan pada tartlet saya.
46. Bentuk bola ganache monté dengan ukuran berbeda langsung di atas tartlet.
47. Balik tartlet dan tekan pada piring berlapis dengan lembar polyacetate.
48. Masukkan ke dalam freezer dan tunggu ganache monté menjadi membeku sebelum Anda membalik tartlet itu.
49. Dalam kedua kasus, persiapkan beberapa jam kemudian untuk membiarkan pai meleleh (akan memakan waktu lebih lama dengan pilihan kedua karena seluruh pai akan beku) di dalam kulkas.
50. Untuk sentuhan akhir, saya hanya menambahkan butiran crispy dari berbagai warna di atas pai saya.
51. Dan itu dia, pai coklat empat rasa Anda sudah selesai, nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com