

Tart cokelat, pir & hazelnut

Ingrédients

- 2 kuning telur
- 75g gula
- 75g mentega lembut
- 80g tepung
- 15g bubuk kakao tanpa gula
- 5g ragi
- 100g gula
- 180g krim cair
- 50g cokelat hitam
- 25g mentega
- 200g pir diiris dadu
- 1 hazelnut mentega
- 1 sendok makan gula
- 15g hazelnut cincang
- 1 pir
- 350g air
- 70g gula
- 150g krim cair dengan 35% lemak
- 40g praliné hazelnut

Préparation

1. Itu dia, musim semi telah tiba... dan sebelum beralih ke buah merah, berikut resep buah & cokelat terakhir, tart pir / cokelat / hazelnut!
2. Ini adalah tart dengan dasar shortbread Breton, jadi tidak perlu dipipihkan; ada cukup banyak elemen yang harus disiapkan, tetapi resep ini tetap cukup sederhana untuk dilakukan, dan tentu saja Anda dapat membuat beberapa elemen sehari sebelumnya, bahkan 48 jam sebelumnya. Peralatan: Pengocok Gilingan Pastry Lembaran berlubang Kantong piping Nozzle 18mm Lingkaran 20cm Bahan-bahan: Saya menggunakan ekstrak vanili Norohy, cokelat Caraïbes & bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Kocok kuning telur dengan gula.
4. Tambahkan mentega lembut, aduk rata, kemudian tambahkan tepung, kakao, dan ragi yang telah diayak.
5. Giling adonan di antara dua lembar kertas roti, agar dapat memotong lingkaran adonan 20cm.
6. Tempatkan adonan di kulkas setidaknya selama 2 jam.
7. Kemudian, potong lingkaran dan panggang sablé Breton selama 15 menit pada suhu 170°C.
8. Setelah keluar dari oven, keluarkan dari cetakan lalu biarkan dingin.
9. Kemudian, lelehkan cokelat dan oleskan di atas sablé yang telah dingin.
10. Biarkan mengeras.
11. Siapkan caramel kering dengan gula.
12. Panaskan krim.
13. Saat caramel memiliki warna keemasan, tambahkan krim panas sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.
14. Biarkan karamel memasak selama 2 menit dengan api kecil, kemudian tuangkan ke atas cokelat dan mentega.
15. Haluskan caramel dan biarkan mendingin.

16. Tumis irisan dadu pir di dalam panci dengan mentega, gula, dan vanili.
17. Biarkan memasak sambil terus diaduk hingga memperoleh tekstur compote.
18. Setelah diangkat dari api, tambahkan hazelnut cincang dan biarkan mendingin.
19. Kupas pir.
20. Didihkan air, gula, dan vanili.
21. Masukkan pir ke dalamnya dan biarkan masak selama setidaknya 30 menit, periksa kematangan dengan ujung pisau.
22. Biarkan dingin, kemudian keluarkan bijinya dan potong menjadi irisan dengan ketebalan sekitar 0,5cm.
23. Kocok krim cair.
24. Ketika sudah memiliki tekstur chantilly, tambahkan praliné, kocok kembali, kemudian masukkan ke dalam kantong piping dengan nozzle halus dan lanjut ke tahap topping.
25. Topping: QS praliné hazelnut Beberapa hazelnut Oleskan compote pir pada sablé Breton.
26. Tutupi dengan caramel.
27. Kemudian, tambahkan irisan pir dan isi dengan praliné.
28. Kemudian, isi dengan chantilly, hias dengan sedikit praliné dan beberapa hazelnut cincang sebelum Anda menikmatinya!