

Kue kering isi coklat

Ingrédients

- 120g mentega
- 240g tepung terigu T55
- 95g gula bubuk
- 1 sejumput garam
- 35g bubuk hazelnut
- 1 butir telur besar (55 hingga 60g tanpa cangkang)
- 45g krim cair penuh
- 55g praline
- 55g coklat susu 40%
- 10g madu
- 15g mentega
- 70g coklat hitam
- 85g krim cair
- 5g madu

Préparation

1. Hari ini saya menawarkan resep yang sempurna untuk camilan anak-anak dan orang dewasa: kue kering dengan hazelnut yang diisi dengan ganache coklat.
2. Saya membuat dua versi, yang pertama dengan coklat hitam, yang kedua dengan ganache coklat susu-praline hazelnut.
3. Jika Anda ingin membuat satu versi saja, Anda hanya perlu menggandakan jumlah ganache pilihan Anda, dan Anda tentu bisa mengganti bubuk hazelnut dengan bubuk buah kering pilihan Anda. Resep ini sangat sederhana dan biskuit dapat disimpan selama beberapa hari dalam kotak kedap udara!
4. Alat: Penggulung adonan Loyang kue Kantong semprot kue Nozel 12mm Pemotong bergelombang 6cm
Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Jivara dan Caraïbes dari Valrhona: kode promo ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. T55 gula bubuk 1 sejumput garam bubuk hazelnut 1 butir telur besar (55 hingga tanpa cangkang) Campur mentega, tepung, gula bubuk, garam, dan bubuk hazelnut hingga mendapatkan tekstur seperti pasir/crumble.
6. Selanjutnya, masukkan telur dan aduk hingga adonan merata.
7. Bungkus adonan dan tempatkan di lemari es setidaknya 2 jam.
8. Giling adonan hingga ketebalan 2 hingga 3mm, lalu potong lingkaran 6cm dengan pemotong bergelombang.
9. Panaskan oven hingga 170°C.
10. Panggang biskuit selama 15 menit, mereka harus berwarna keemasan setelah keluar dari oven.
11. Ganache coklat susu hazelnut: krim cair penuh praline coklat susu 40% madu mentega Panaskan krim cair dengan madu.
12. Lelehkan coklat, dan campurkan dengan praline.
13. Tuangkan krim panas dalam tiga tahap ke coklat sambil terus mengaduk agar mendapatkan ganache yang halus.
14. Selanjutnya tambahkan mentega dan aduk merata, bila perlu bisa menggunakan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang homogen dan mengkilap.
15. Biarkan dingin pada suhu ruangan.

16. Ganache coklat hitam: coklat hitam krim cair madu Panaskan krim cair dengan madu.
17. Lelehkan coklat.
18. Tuangkan krim panas dalam tiga tahap ke coklat sambil terus mengaduk agar mendapatkan ganache yang halus.
19. Bila perlu bisa menggunakan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang homogen dan mengkilap.
20. Biarkan dingin pada suhu ruangan.
21. Pemasangan: Setelah kue kering dingin, masukkan ganache yang telah didinginkan ke dalam kantong semprot kue lalu isi kue kering tersebut.
22. Dan akhirnya, nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com