

Tarte brioche cokelat

Ingrédients

- 250g tepung gruau atau T45
- 10g ragi segar
- 30g gula
- 1 telur
- 110g susu full cream
- 5g garam
- 100g mentega
- 50g kepingan cokelat
- 200g susu
- 200g krim
- 1 telur
- 1 kuning telur
- 85g gula tebu
- 20g maizena
- 15g tepung
- 15g mentega
- 85g cokelat hitam
- 40g grué kakao
- 1 telur untuk olesan

Préparation

1. Saya suka mengolah brioche, dan saat ini saya membuat lebih banyak dari biasanya!
2. Untuk variasi, kali ini saya membuat tart briochée yang sangat cokelat: sangat sederhana, adonan brioche dan krim pastry cokelat yang dihiasi dengan sedikit grué kakao untuk kecrunchy-an.
3. Anda tentu saja dapat menambahkan buah jika Anda mau, atau kepingan cokelat susu atau putih.
4. Peralatan: Lingkaran 24cm Mikser dapur Pengocok Loyang berlubang Penggilas adonan Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Caribbean dan mutiara renyah dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan grué kakao Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
6. Dalam dasar mangkuk mixer yang dilengkapi dengan kait, tuangkan susu dan remahkan ragi.
7. Tutupi dengan tepung, lalu tambahkan garam, gula, dan telur.
8. Uleni dengan kecepatan rendah selama sekitar sepuluh menit, adonan harus halus dan lepas dari dinding mangkuk.
9. Selanjutnya tambahkan mentega dan uleni lagi selama sekitar 15 menit, adonan harus halus dan elastis.
10. Bungkus adonan dengan plastik dan letakkan di lemari es selama setidaknya 2 jam, atau semalaman.
11. Ketika adonan sudah dingin, tambahkan kepingan cokelat, dan gulung setebal 1 cm.
12. Potong lingkaran berdiameter 24cm dengan lingkaran kue yang sudah dioles mentega.
13. Diamkan brioche mengembang pada suhu ruang selama 45 menit.
14. Panaskan susu dengan krim.
15. Kocok telur, kuning telur, dan gula.
16. Setelah itu, tambahkan tepung dan maizena, lalu kocok lagi.
17. Tuangkan setengah susu panas di atasnya, aduk, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
18. Masak pada api sedang sambil terus mengocok untuk mengentalkan krim.

19. Setelah krim siap, angkat dari api kemudian tambahkan mentega, coklat dan grué.
20. Ketika sudah homogen, tutup dengan plastik menyentuh permukaan dan masukkan ke lemari es agar benar-benar dingin.
21. Memasak dan penyelesaian: 1 telur untuk olesan QS dari grué kakao QS dari mutiara renyah coklat atau kepingan coklat Setelah krim benar-benar dingin, oleskan pada brioche dengan menyisakan sekitar 2cm di tepinya.
22. Diamkan lagi brioche mengembang pada suhu ruang selama 45 menit.
23. Oleskan telur pada tepi tart dengan kuas, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 menit.
24. Biarkan sedikit dingin, lalu hias dengan grué kakao dan mutiara renyah dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com