

Tarte Cokelat gaya Mendant (Benoît Castel)

Ingrédients

- 130g mentega
- 80g gula halus
- 220g tepung
- 30g almond bubuk
- 1 telur besar (60g)
- 150g krim cair
- 30g madu
- 130g cokelat hitam
- 30g mentega tawar
- 200g buah kering (pistachio, hazelnut, almond, walnut, pecan...)

Préparation

1. Saya kembali dengan buku Le Paris des Pâtisseries karya François Blanc.
2. Saat membolak-balikkannya, saya menemukan resep tarte ala mendant dari Benoît Castel ini, sebuah tarte yang sangat sederhana tetapi benar-benar enak: adonan manis dengan almond dan vanila, ganache cokelat yang creamy, dan buah kering pilihan Anda!
3. Karena tidak memiliki cetakan dengan ukuran yang tepat, saya menggunakan lingkaran berdiameter 20 sebagai pengganti kotak 22cm, Anda dapat menyesuaikan dengan cetakan yang Anda miliki atau langsung memotong adonan dengan pisau, jadi Anda membutuhkan sangat sedikit peralatan untuk membuat resep ini
Hal terakhir, kunjungi akun Instagram saya untuk memenangkan satu salinan dari buku yang luar biasa ini hingga Jumat!
4. Peralatan : Lembar berlubang Gilingan adonan Lingkaran bergelombang De Buyer Bahan-bahan : Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona : gunakan kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Saya menggunakan buah kering dari Koro : gunakan kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
6. Waktu persiapan: 30 menit + 3h30 istirahat + 50 menit pemanggangan Untuk tarte persegi 22cm: Adonan manis: mentega gula halus tepung almond bubuk 1 telur besar () 1/2 biji vanili Campurkan mentega dengan gula halus, tepung, almond bubuk dan vanili hingga mendapatkan adonan berbutir.
7. Kemudian tambahkan telurnya, dan aduk cepat hingga adonan homogen.
8. Segel adonan dan masukkan ke lemari es selama minimal 3 jam.
9. Kemudian, ratakan hingga mencapai ketebalan 3mm dan potong dua persegi 22cm (saya menggunakan lingkaran berdiameter 20cm).
10. Potong bagian dalam salah satu persegi/lingkaran.
11. Basahi sedikit keliling persegi/lingkaran penuh dan tempelkan yang lain di atasnya.
12. Simpan di kulkas atau freezer minimal 30 menit.
13. Kemudian, panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 20 menit.
14. Biarkan dingin.
15. Ganache: krim cair madu cokelat hitam mentega tawar Panaskan krim dengan madu.
16. Cincang cokelat (saya mulai melelehkannya sebagai gantinya), tambahkan mentega dalam potongan kecil kemudian tuangkan krim panas beberapa kali di atasnya, aduk dengan baik dengan spatula.
17. Ketika ganache homogen dan mengkilap, tuangkan di atas tarte.

18. Dekorasi: buah kering (pistachio, hazelnut, almond, walnut, pecan.
19.) Panggang buah kering dalam oven pada suhu 130°C selama 30 menit, kemudian biarkan dingin.
20. Kemudian, taburi di atas tarte.
21. Simpan pada suhu ruangan, dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com