

Tigrés cokelat susu & hazelnut

Ingrédients

- 150g mentega
- 150g putih telur
- 170g gula halus
- 100g bubuk hazelnut
- 50g tepung terigu
- 1 sejumput garam
- 60g vermicelli atau keping cokelat
- 40g krim cair penuh
- 50g praliné hazelnut
- 55g cokelat azélia
- 10g mentega
- 15g madu netral

Préparation

1. Versi baru dari kue harimau yang lezat ala Cyril Lignac: cokelat susu & praliné hazelnut.
2. Untuk resep financier, saya seperti biasa menggunakan resep Cyril Lignac yang sempurna, dan saya mengisinya dengan ganache cokelat susu & praliné hazelnut, menggunakan cokelat Azelia dari Valrhona, yang sudah beraroma hazelnut.
3. Material: Cetakan mini kouglof Silikomart Bahan: Saya menggunakan cokelat Azelia dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 25 menit + 20 menit memasak Untuk sekitar sepuluh tigrés: Financiers: mentega putih telur gula halus bubuk hazelnut tepung terigu 1 sejumput garam vermicelli atau keping cokelat Siapkan beurre noisette: lelehkan mentega dan biarkan mendidih dengan api kecil sampai berwarna keemasan.
5. Biarkan dingin.
6. Campur putih telur dengan gula halus dan bubuk hazelnut.
7. Tambahkan garam dan tepung, lalu kepingan cokelat.
8. Selesaikan dengan menambahkan beurre noisette yang sudah dingin (hati-hati, jika terlalu panas akan mencairkan cokelat).
9. Tuangkan adonan ke dalam cetakan (jangan diisi penuh).
10. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 20 menit, lalu keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin.
11. Ganache cokelat praliné: krim cair penuh praliné hazelnut cokelat azélia mentega madu netral Panaskan krim dengan madu.
12. Campurkan praliné dan cokelat leleh.
13. Tuangkan krim ke adonan sebelumnya sambil diaduk rata hingga menjadi ganache yang halus dan mengkilap.
14. Tambahkan mentega dan aduk kembali.
15. Biarkan dingin, lalu isi financiers dan nikmati!