

Pai coklat Liège

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula bubuk
- 30g tepung hazelnut
- 1 telur
- 160g tepung terigu
- 50g maizena
- 100g praliné hazelnut
- 80g coklat hitam
- 135g susu full cream
- 135g krim cair 35%
- 55g kuning telur
- 20g gula
- 100g coklat hitam
- 250g krim cair dengan kandungan lemak 35%
- 25g gula bubuk

Préparation

1. Sudah lama aku tidak mengajukan resep tart baru di sini, jadi peluncuran coklat baru dari Valrhona adalah alasan bagus untuk memulai!
2. Tentu saja, ini adalah coklat yang cukup kuat dalam kakao (80%) jadi Anda bisa menggantinya dengan coklat dengan kandungan kakao lebih rendah jika Anda lebih suka, atau misalnya menggantinya dengan coklat susu di lapisan praliné. Selain itu, resep ini cukup cepat dan mudah untuk dibuat: adonan manis, praliné coklat, krim halus, dan krim kocok... ayo mulai!
3. Perlengkapan: Lingkaran 20cm Kantung piping Nozzle 18mm Lempengan berlubang Gulung adonan Spatula mini melengkung Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Komuntu dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Campurkan mentega lembut dengan gula bubuk dan tepung hazelnut.
5. Tambahkan garam, lalu emulsi dengan telur.
6. Campurkan tepung dan maizena.
7. Bungkus adonan dan biarkan di kulkas minimal 30 menit.
8. Lalu, gulung dengan ketebalan 2mm dan bentuk dalam lingkaran 20cm.
9. Letakkan adonan di freezer selama 15 menit.
10. Panggang selama 20 menit di suhu 170°C kemudian biarkan dingin.
11. Lelehkan coklat dengan praliné lalu tuang campuran ke dalam fondasi tart dan biarkan mengkristal di kulkas.
12. Panaskan susu dan krim.
13. Kocok kuning telur dengan gula, lalu tuangkan cairan panas di atasnya.
14. Tuangkan kembali semuanya ke dalam panci, lalu masak hingga mencapai suhu 85°C.
15. Tuang di atas coklat, gunakan blender tangan lalu biarkan dingin.
16. Selanjutnya, oleskan di atas lapisan coklat/praliné (Anda bisa menyisihkan sedikit untuk dekorasi).
17. Kocok krim cair dengan gula bubuk, lalu semprotkan krim kocok di atas tart.
18. Taburkan sedikit kakao bubuk, hiasi dengan sisa krim lalu nikmati!

