

Tartlet Bunga dengan Cokelat Hitam dan Merica

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 90g gula bubuk
- 30g almond bubuk
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 30g kuning telur
- 80g telur utuh
- 60g gula (1)
- 50g putih telur
- 20g gula (2)
- 35g tepung terigu
- 15g bubuk kakao
- 40g pure almond
- 20g cokelat hitam 66%
- 30g crepes yang dihancurkan
- 3 hingga 4 putaran penggilingan lada hitam dari Madagascar
- 125g krim cair 35%
- 125g susu utuh
- 50g kuning telur
- 25g gula
- 130g cokelat hitam 66% kakao
- 3 hingga 4 putaran penggilingan lada
- 200g krim cair 35%
- 20g gula bubuk
- 3 hingga 4 putaran penggilingan lada

Préparation

1. Saya hampir selalu membuat kue untuk dibagikan, tetapi kali ini saya mencoba membuat tartlet individu.
2. Berbentuk bunga kecil, seperti yang sering terlihat di media sosial belakangan ini, diisi dengan berbagai persiapan cokelat hitam dan lada Madagascar.
3. Lada meningkatkan rasa cokelat dan membawa kesegaran dalam hidangan penutup yang penuh cokelat ini. Saya menggunakan lada hitam dari Madagascar, Anda dapat menggunakan yang Anda pilih, dan jumlah yang diberikan dalam resep adalah perkiraan, tergantung pada lada dan kepekaan Anda, tentu saja Anda dapat menambahkannya atau mengurangnya.
4. Peralatan : Cetakan tartlet Gilingan adonan Spatula mini lurus Loyang berlubang Kantong pastry Pipa 12mm
Bahan : Saya menggunakan cokelat Caraïbes dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 1 jam 30 menit + 25 menit pemanggangan
Untuk 6 tartlet : Pâte sucrée : mentega lunak gula bubuk almond bubuk 1 telur tepung T55 maizena
Campurkan mentega yang telah dilunakkan dengan gula bubuk, dan almond bubuk.
6. Saat campuran homogen, tambahkan telur lalu tepung dan maizena.
7. Campur cepat untuk mendapatkan bola yang homogen, lalu bungkus adonan dan simpan di lemari es minimal 1 jam.
8. Kemudian, gulung adonan setebal 2mm.
9. Potong lingkaran dengan diameter 10cm.

10. Cetakan kue tartlet dengan menekannya terbalik, seperti pada foto, menekan kuat supaya adonan menyesuaikan bentuknya.
11. Simpan di lemari es minimal 2 jam, atau di freezer minimal 30 menit.
12. Masukkan ke oven yang telah dipanaskan pada 170°C selama 20 menit.
13. Untuk tartlet yang lebih kecoklatan, Anda bisa mengeluarkannya 5 menit sebelum waktu selesai dipanggang, oles dengan telur kocok dan masukkan kembali ke oven untuk menyelesaikan pemanggangannya.
14. Biscuit viennois cacao : kuning telur telur utuh gula (1) putih telur gula (2) tepung terigu bubuk kakao Kocok kuning telur dengan gula (1) sampai campuran pucat dan mengembang.
15. Kocok putih telur menjadi kaku dengan gula (2).
16. Campur dua persiapan sebelumnya dengan lembut.
17. Tambahkan tepung dan kakao yang sudah diayak.
18. Tuang di atas loyang dan ratakan hingga setebal sekitar 1 cm.
19. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada 200°C selama 8 hingga 10 menit, lalu biarkan dingin pada rak.
20. Kemudian, potong lingkaran dengan diameter 5cm.
21. Croustillant cokelat hitam, almond & lada : pure almond cokelat hitam 66% crepes yang dihancurkan 3 hingga 4 putaran penggilingan lada hitam dari Madagascar Lelehkan cokelat, kemudian tambahkan pure almond, lada dan crepes yang dihancurkan.
22. Crèmeux cokelat hitam & lada : krim cair 35% susu utuh kuning telur gula cokelat hitam 66% kakao 3 hingga 4 putaran penggilingan lada Kocok kuning telur dengan gula.
23. Panaskan susu dengan krim, lalu tuangkan ke atas telur sambil diaduk hingga rata.
24. Tuangkan kembali semuanya ke dalam panci, dan masak hingga mencapai 85°C sambil diaduk terus.
25. Kemudian, tambahkan cokelat dan lada.
26. Blender crèmeux cokelat, bungkus dengan plastik dan simpan di lemari es hingga saat merakit.
27. Chantilly dengan lada : krim cair 35% gula bubuk 3 hingga 4 putaran penggilingan lada Kocok krim cair dengan gula bubuk, lalu tambahkan lada.
28. Masukkan ke dalam kantong (pipa mulus 12mm) lalu lanjutkan ke tahap merakit.
29. Perakitan : Sedikit lada Sebarkan sedikit croustillant di dasar tartlet.
30. Tambahkan crèmeux, kemudian biscuit viennois.
31. Selesaikan dengan crèmeux, dan ratakan permukaannya.
32. Beri chantilly.
33. Tambahkan sedikit crèmeux di tengahnya.
34. Dan akhirnya, satu putaran kecil penggilingan lada dan sudah siap, Anda dapat menikmatinya!