

Pai coklat ganda & praline hazelnut

Ingrédients

- 115g milk chocolate Jivara
- 250g krim kental segar dengan 35% lemak
- 2 kuning telur
- 75g gula
- 75g mentega lembut
- 100g tepung
- 5g ragi
- 85g krim kental segar
- 85g susu murni
- 35g kuning telur
- 15g gula
- 85g dark chocolate dengan 66% kakao
- 55g [praliné hazelnut](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 60g [praliné hazelnut](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 30g coklat Jivara
- 45g crêpes dentelle hancur

Préparation

1. Tahun ini untuk Paskah, saya ingin Anda turut serta dalam pembuatan resep saya; jadi saya mengadakan beberapa jajak pendapat di Instagram untuk membuat Anda memilih jenis makanan penutup dan berbagai elemen yang menyusunnya, dan inilah hasilnya: sebuah tart double coklat (hitam & susu) dan praliné hazelnut (yang tentunya bisa Anda ganti dengan yang lain sesuai pilihan Anda: pecan, almond...).
2. Renyah, lembut, creamy, garing, berbuih, Anda akan menemukan banyak tekstur dalam tart lezat ini dan tentu saja coklat untuk menutup hidangan Paskah Anda!
3. Saya memilih untuk membuat dua tart kecil untuk menunjukkan dua dekorasi yang mungkin jika Anda ingin menirunya Peralatan: Thermometer Rolling pin Mini spatula miring Loyang berlubang Kantong spuit Nozzle 10mm Untuk satu tart besar : Cincin 24cm Untuk tart bulat kecil: Cincin 16cm Nozzle 12mm Nozzle sarang Untuk tart telur: Cincin telur gobel Nozzle saint honoré de Buyer Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Jivara dan Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% pada seluruh produk situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan: 1 jam hingga 1 jam 10 menit + 12 menit memasak + minimal 6 jam istirahat Untuk satu tart berdiameter 24cm (atau satu yang berdiameter 16cm + satu berbentuk telur panjang 20cm): Ganache milk chocolate yang dikocok: milk chocolate Jivara krim kental segar dengan 35% lemak Lelehkan coklat.
5. Panaskan setengah krim.
6. Tuangkan krim panas ke atas coklat yang sudah meleleh, aduk, lalu tambahkan setengah krim dingin lainnya.
7. Aduk kembali, bungkus rapat dan simpan di lemari es minimum selama 6 jam.
8. Sablé breton: 2 kuning telur gula mentega lembut tepung ragi Beberapa keping coklat Kocok kuning telur dengan gula.
9. Tambahkan mentega lembut, campur hingga merata, lalu masukkan tepung dan ragi.
10. Bentuk adonan menjadi bola, ratakan di antara dua lembar kertas roti dan masukkan ke dalam lemari es selama minimal 1 jam.
11. Kemudian, ratakan hingga ketebalan maksimum 1/2cm, potong adonan dengan cincin Anda (tidak diolesi mentega), masukkan beberapa keping coklat, dan panggang selama 12 menit pada suhu 170°C.

12. Biarkan dingin.
13. Creamy dark chocolate & praliné: krim kental segar susu murni kuning telur gula dark chocolate dengan 66% kakao praliné hazelnut Panaskan susu dan krim.
14. Kocok kuning telur dengan gula.
15. Tuang cairan panas di atasnya, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
16. Masak sambil terus diaduk, hingga mencapai suhu 85°C.
17. Matikan api, tambahkan cokelat lalu praliné, campur menggunakan blender tangan.
18. Bungkus rapat dan dinginkan sepenuhnya dengan kristal di lemari es.
19. Lelehkan cokelat, lalu tambahkan praliné.
20. Kemudian masukkan crêpes dentelle yang sudah dihancurkan dan aduk hingga merata.
21. Montage: Beberapa kacang hazelnut cincang Telur cokelat untuk dekorasi Praliné hazelnut Ratakan croustillant di atas sablé breton yang sudah dingin.
22. Biarkan mengkristal di lemari es.
23. Oleskan creamy di atas croustillant.
24. Taburi dengan kacang hazelnut cincang.
25. Kocok ganache, hingga mendapat tekstur seperti krim chantilly.
26. Untuk tart berbentuk telur: tuang ganache yang sudah dikocok dalam kantong spuit dengan nozzle saint-honoré.
27. Sapukan garis ganache memanjang di atas tart.
28. Di antara garis, oleskan sedikit creamy atau praliné.
29. Hiasi dengan beberapa telur cokelat dan kacang hazelnut cincang.
30. Untuk tart bulat ala sarang: oleskan lapisan tipis ganache yang sudah dikocok di seluruh permukaan tart.
31. Tuang ganache dalam kantong spuit dengan nozzle bundar 10/12mm; oleskan di sekitar tart, membuat sekitar 3 putaran.
32. Tuang sisa creamy dalam kantong spuit dengan nozzle sarang.
33. Buatkan benang creamy di seluruh tart, beri penekanan pada tepinya.
34. Hiasi dengan telur cokelat dan kacang hazelnut cincang.
35. Tart Anda sudah siap, nikmati!