

Tart kue pear, cokelat susu & hazelnut

Ingrédients

- 75g mentega lembut
- 40g gula muscovado
- 30g gula pasir
- 30g telur utuh
- 120g tepung
- 1,5g baking powder
- 125g cokelat azelia
- 50g hazelnut
- 1 pir besar atau dua sedang
- 300g air
- 150g gula
- 200g krim kental
- 15g gula bubuk
- 50g cokelat azelia
- 10g cokelat azelia

Préparation

1. Sure, here is the translation of the HTML content with the French text translated into Indonesian while keeping the HTML intact: Jika Anda sedikit mengenal blog saya, Anda akan mengenali format tart ini!
2. Tart berbasis kukis, yang sudah saya buat dalam versi "musim dingin", cokelat/vanila/praliné & versi "musim panas", raspberry/pistachio.
3. Ini versi musim gugur, pir/cokelat/hazelnut.
4. Saya menggunakan cokelat Azelia dari Valrhona untuk resep ini yang sudah mengandung hazelnut sehingga memberikan rasa yang lebih menonjol!
5. Resep ini sangat mudah dan cukup cepat untuk dibuat, dan ini akan memberikan kesan sebagai pencuci mulut menit terakhir jika diperlukan. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Azelia dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs web (afiliasi).
6. Campurkan mentega lembut dengan dua jenis gula, lalu tambahkan telur.
7. Selanjutnya, masukkan tepung dan baking powder, lalu cokelat cincang menjadi potongan kecil dan hazelnut cincang juga.
8. Ratakan adonan kukis dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega dan diletakkan di atas piring yang dilapisi kertas roti.
9. Anda akan memiliki terlalu banyak adonan, dengan sisa Anda dapat membuat kukis mini seperti saya untuk digunakan sebagai dekorasi tart, atau Anda dapat mengurangi sedikit jumlah bahan-bahannya.
10. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit (5 sampai 7 menit untuk kukis mini).
11. Biarkan dingin dan keluarkan dari cetakan.
12. Potong irisan pir dengan ketebalan sekitar setengah sentimeter.
13. Dalam setiap irisan, bentuk lingkaran ukuran berbeda dengan cetakan pemotong.
14. Didihkan air bersama gula dan vanila, kemudian masukkan lingkaran pir ke dalamnya dan biarkan mendidih selama sekitar sepuluh menit.
15. Kemudian, tiriskan dan biarkan dingin.
16. Dengan sisa bahan, potong kecil-kecil dan simpan hingga saat penyusunan di lemari es.

17. Anda.
18. Cincang halus cokelat untuk mendapatkan serpihan, kemudian masukkan dengan lembut ke dalam chantilly.
19. Tuang chantilly ke dalam kantong kue yang dilengkapi dengan spuit pipih.
20. Di atas dasar kukis, ratakan potongan kecil pir.
21. Selanjutnya, masukkan chantilly straciatella kemudian tambahkan lingkaran pir yang sudah dimasak, kukis mini, beberapa hazelnut dan sedikit cokelat cincang halus sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com