

Tartelletta cioccolato, praliné e chantilly

Ingrédients

- 115g di zucchero a velo
- 30g di polvere di mandorle
- 2 uova
- 150g di farina T55
- 50g di maizena
- 730g di panna liquida intera + 1 cucchiaino
- 80g di miele neutro
- 392g di cioccolato Guanaja
- 200g di pralinato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi di un baccello di vaniglia raschiato
- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di mandorle
- 1 uovo
- 150g di farina T55
- 50g di maizena
- 480g di panna liquida intera
- 80g di miele neutro
- 392g di cioccolato Guanaja
- 200g di pralinato
- 250g di panna liquida intera
- 25g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi di un baccello di vaniglia raschiato

Préparation

1. Se seguite il marchio Valrhona sui social o sul loro sito internet, avrete visto che quest'anno il cioccolato Guanaja festeggia i 40 anni.
2. Creato negli anni '80, in un'epoca in cui i cioccolati fondenti presentavano percentuali di cacao più basse e un tasso di zucchero più alto, questo cioccolato è diventato uno dei cioccolati più conosciuti del marchio.
3. Qui ho voluto metterlo in risalto in una crostatina molto semplice, con un po' di pralinato e una chantilly leggera alla vaniglia per ottenere un dessert molto cioccolatoso e molto goloso ☺ Ingredienti :Ho utilizzato il cioccolato Guanaja & l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho utilizzato il grué di cacao e la polvere di mandorle di Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood / codice FLAVIE = 3 accessori a scelta omaggiati per l'acquisto di un cooking chef / collaborazione commerciale.
6. Ho utilizzato il matterello, la teglia perforata, la tela da cottura & i sacchetti da pasticciare Guy

Demarle : codice di riferimento FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10€ omaggiati al primo ordine / collaborazione commerciale.

7. Lista della spesa : di burro morbido di zucchero a velo di polvere di mandorle Un pizzico di sale 2 uova di farina T55 di maizena di panna liquida intera + 1 cucchiaino di miele neutro di cioccolato Guanaja di pralinato 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi di un baccello di vaniglia raschiato Opzionale : gru  di cacao Tempo di preparazione : 50 minuti + minimo 5 ore di riposo + 25 minuti di cottura Per una decina di crostatine : Pasta frolla : di burro morbido di zucchero a velo di polvere di mandorle Un pizzico di sale 1 uovo di farina T55 di maizena Per la doratura : 1 uovo + 1 cucchiaino di panna liquida Crema il burro con lo zucchero a velo, poi aggiungi la polvere di mandorle e il sale.
8. Emulsiona con l'uovo.
9. Aggiungi la farina e la maizena, mescola rapidamente per formare una palla e poi fai riposare la pasta avvolta in frigorifero per almeno 1h30.
10. Stendi la pasta a uno spessore di 2mm.
11. Fodera i tuoi cerchi per crostatine precedentemente imburati.
12. Mettili in frigorifero per almeno 2-3 ore, se possibile tutta la notte per ottenere il miglior risultato dopo la cottura.
13. Inforna nel forno preriscaldato a 165 C per 15 minuti di cottura.
14. Nel frattempo, prepara la doratura sbattendo un uovo con un cucchiaino di panna liquida.
15. Sforma delicatamente le crostatine, poi dorate con un pennello (sia all'esterno che all'interno, questo permetterà di impermeabilizzarle e di mantenerle croccanti pi  a lungo).
16. Inforna di nuovo per 5-10 minuti, fino a quando saranno dorate.
17. Toglile dal forno e lasciale raffreddare prima di maneggiarle.
18. Ganache cioccolato fondente : di panna liquida intera di miele neutro di cioccolato Guanaja Fai scaldare la panna liquida con il miele neutro.
19. Quando la panna   calda, versala in pi  riprese sul cioccolato mescolando bene dopo ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e lucida.
20. Termina frullando la ganache con un frullatore a immersione, cercando di non incorporare bolle d'aria.
21. Montaggio : di pralinato Pochetta di pralinato sul fondo di ogni crostatina, poi versa la ganache al cioccolato sopra.
22. Lascia cristallizzare per almeno 1h30 in frigorifero.
23. Chantilly vaniglia : di panna liquida intera di zucchero a velo 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o i semi di un baccello di vaniglia raschiato Opzionale : gru  di cacao Montare la panna liquida con lo zucchero a velo e la vaniglia.
24. Versala in un sacchetto da pasticciare con la bocchetta di vostra scelta e decoralo sulle crostatine (potete anche semplicemente fare delle quenelle di chantilly con il cucchiaino).
25. Spolvera con gru  di cacao prima di gustare!

