

Crostata ai quattro cioccolati

Ingrédients

- 50g di uova (1 uovo medio)
- 60g di burro
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 1g di sale
- 180g di farina T55
- 50g di fecola di patate o maizena
- 25g di cioccolato avorio o un cioccolato bianco di qualità
- 25g di purè di nocciole (senza zucchero)
- 30g di crêpes dentelle
- 40g di latte intero
- 40g di panna liquida
- 16g di tuorli d'uovo
- 7g di zucchero
- 1g di gelatina
- 35g di cioccolato Caraïbes o un cioccolato fondente al 65-70% di cacao
- 48g di panna liquida
- 70g di cioccolato Jivara (o un cioccolato al latte al 40% di cacao)
- 12g di miele
- 20g di burro
- 120g di Dulcey (o cioccolato biondo)
- 240g di panna liquida
- 1,5g di gelatina

Préparation

1. Non si ha mai abbastanza cioccolato, quindi invece di fare una crostata al cioccolato, ho voluto fare una crostata ai 4 cioccolati!
2. Ho utilizzato i cioccolati di Valrhona (Ivoire, Dulcey, Jivara e Caraïbes) ma vi suggerisco con cosa sostituirli se non li avete, elencati nella lista degli ingredienti qui sotto.
3. Potete organizzarvi per fare questa torta in un giorno, in quel caso vi consiglio di fare la ganache Dulcey per prima così avrà il tempo di raffreddarsi prima di essere montata, ma l'ideale è preparare la ganache Dulcey per la ganache montata e la pasta frolla il giorno prima, poi il resto il giorno J.
4. Non c'è nessun elemento complicato in questa ricetta, bisogna semplicemente tenere conto dei vari tempi di riposo, specialmente se fate tutto in un giorno.
5. Creamare il burro con lo zucchero a velo, la farina di nocciole e il sale.
6. Aggiungere quindi l'uovo sbattendo bene.
7. Formare una fontana con la farina e la fecola di patate, versare il composto precedente al centro.
8. Incorporare la farina al composto, quindi lavorare la pasta.
9. Lavorare l'impasto il meno possibile, fino a ottenere un impasto omogeneo.
10. Avvolgerla nella pellicola e metterla in frigorifero per almeno 2 ore.
11. Stendere l'impasto a uno spessore di 2 o 3 mm, quindi rivestire un anello da crostata imburrito di 20 cm.
12. Mettere a freddo la base della crostata (se possibile nel congelatore).
13. Quindi, preriscaldare il forno a 170°C, bucherellare il fondo della crostata con una forchetta e infornarlo per circa 25-30 minuti.

14. 10 minuti prima della fine della cottura, tolgo l'anello e spennello il fondo della torta con un uovo sbattuto con un po' di panna liquida, ma non è obbligatorio.
15. Lasciare raffreddare la crostata a temperatura ambiente.
16. Fondere il cioccolato con il purè di nocciole, quindi mescolarli con le crêpes dentelle sbriciolate.
17. Stendere il croustillant sul fondo della torta raffreddata e lasciar cristallizzare.
18. Mettere la gelatina a reidratarsi in acqua fredda.
19. Portare a ebollizione il latte e la panna.
20. Aggiungervi la gelatina reidratata e strizzata mescolando bene.
21. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, quindi versare sopra il latte e la panna caldi mescolando bene.
22. Rimettere tutto nella casseruola e cuocere alla rosa, sempre a fuoco basso: mescolare continuamente fino a raggiungere la temperatura di 83°C; se non avete un termometro, immergete una spatola nella crema e tracciate una riga con il dito sopra.
23. Se la riga rimane e la crema non cola, la crema è pronta.
24. Versare la crema inglese così ottenuta sul cioccolato, mescolare bene come per una ganache, quindi lasciar raffreddare un po'.
25. Quando il crèmeux è freddo, versarlo sul croustillant, livellare la superficie e mettere la torta in frigo a far cristallizzare.
26. Prima di mettere la torta in frigo, potete cospargere il crèmeux con perle croccanti.
27. Fondere il cioccolato.
28. Portare a ebollizione il latte con il miele, quindi versarlo in più riprese sul cioccolato mescolando bene per creare un'emulsione.
29. Aspettare 5 minuti perché la ganache si raffreddi un po', quindi aggiungere il burro tagliato a piccoli pezzi.
30. Se necessario, passate un colpo di mixer a immersione per lisciare la ganache, quindi versatela sul crèmeux cristallizzato.
31. Rimettere la torta in frigo per far solidificare la ganache.
32. Mettere la gelatina in acqua molto fredda per reidratarla.
33. Fondere il cioccolato.
34. Scaldare di panna liquida, quindi fuori dal fuoco aggiungere la gelatina reidratata e strizzata.
35. Mescolare bene, quindi versare la panna calda in più riprese sul cioccolato fuso.
36. Mescolare bene dopo ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e brillante.
37. Aggiungere quindi i rimanenti di panna liquida (la panna deve essere fredda).
38. Ricoprire con pellicola a contatto, poi mettere al fresco per almeno 6h, se possibile tutta la notte.
39. Quindi, montare la ganache fino a ottenere una consistenza di panna montata.
40. Metterla in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia (per la mia decorazione, ho utilizzato 3 bocchette lisce (1cm, 1,5cm e 2cm)).
41. Per la decorazione, avete due opzioni, ho provato entrambe: Prima tecnica, che ho utilizzato per la mia crostata grande: posizionare un foglio chitarra su una placca, posizionare palline di ganache montata di diverse dimensioni in modo da ottenere un cerchio del diametro della crostata.
42. Mettere un secondo foglio chitarra sopra, quindi schiacciare leggermente la ganache con una seconda placca fino a ottenere l'effetto desiderato.
43. Mettere la placca nel congelatore fino a completo raffreddamento.
44. Quindi, rimuovere il primo foglio chitarra e posizionare la ganache montata congelata sulla crostata.

45. Seconda tecnica, che ho utilizzato per la mia tartelletta.
46. Posizionare direttamente delle palline di ganache montata di diverse dimensioni sulla tartelletta.
47. Girare la torta e "schiacciarla" su una placca ricoperta di un foglio chitarra.
48. Mettere nel congelatore e aspettare che la ganache montata sia congelata per girare la torta.
49. In entrambi i casi, prevedere poi alcune ore per lasciare scongelare la crostata (ci vorrà più tempo con la seconda opzione poiché l'intera torta sarà passata nel congelatore) nel frigorifero.
50. Per le finiture, ho semplicemente aggiunto perle croccanti di diversi colori sulla mia crostata.
51. E voilà, la vostra crostata ai quattro cioccolati è pronta, potete deliziarvi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com