

Tigri al cioccolato al latte e nocciole

Ingrédients

- 150 g di burro
- 150 g di albumi
- 170 g di zucchero a velo
- 100 g di farina di nocciole
- 50 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 60 g di vermicelli o gocce di cioccolato
- 40 g di panna liquida intera
- 50 g di pralinato di nocciole
- 55 g di cioccolato azelia
- 10 g di burro
- 15 g di miele neutro

Préparation

1. Una nuova versione di questi deliziosi tigrati alla maniera di Cyril Lignac: cioccolato al latte & pralinato nocciola.
2. Per la ricetta dei financiers, ho come di consueto utilizzato quella di Cyril Lignac che è perfetta, e li ho farciti con una ganache di cioccolato al latte & pralinato nocciola, utilizzando il cioccolato Azelia di Valrhona, che è già aromatizzato alla nocciola.
3. Materiale: Stampi per mini kouglof Silikomart Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Azelia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 25 minuti + 20 minuti di cottura Per una decina di tigrati: Financier: di burro di albumi di zucchero a velo di farina di nocciole di farina 1 pizzico di sale di vermicelli o gocce di cioccolato Preparate il burro nocciola: fate sciogliere il burro e lasciatelo sfrigolare a fuoco basso fino a ottenere un bel colore dorato.
5. Lasciatelo raffreddare.
6. Mescolate gli albumi con lo zucchero a velo e la farina di nocciole.
7. Aggiungete il sale e la farina, poi le gocce di cioccolato.
8. Terminate aggiungendo il burro nocciola raffreddato (attenzione, se è troppo caldo scioglierà il cioccolato).
9. Versate l'impasto nei vostri stampi (senza riempirli completamente).
10. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti, quindi sformateli e lasciateli raffreddare.
11. Ganache al cioccolato pralinato: di panna liquida intera di pralinato di nocciole di cioccolato azelia di burro di miele neutro Riscaldare la panna con il miele.
12. Mescolate il pralinato e il cioccolato fuso.
13. Versate la panna sul composto precedente mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
14. Aggiungete il burro e mescolate nuovamente.
15. Lasciate raffreddare, poi farcite i financiers e buon appetito!