

Crostata cioccolato e caramello

Ingrédients

- 1 uovo (50g)
- 60g di burro a pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 160g di farina
- 50g di maizena
- 180g di zucchero
- 105g di panna liquida intera
- 75g di burro
- 205g di panna liquida intera
- 40g di miele
- 170g di cioccolato fondente
- 35g di burro

Préparation

1. Caramello, cioccolato, croccante.
2. ecco il programma per questa crostata che saprà convincere tutti i golosi Attrezzatura: Frusta Mattarello Teglia perforata Sac à poche Bocchetta 12mm Cerchio scanalato De Buyer Ingredienti: Ho usato il cioccolato Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Tempo di preparazione: 55 minuti + 20 minuti di cottura + riposo Per una crostata di 20cm di diametro: Pasta sablée: 1 uovo () di burro a pomata di zucchero a velo di farina di mandorle di farina di maizena Mescolate il burro ben ammorbidito con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
4. Quando il composto è omogeneo, aggiungete l'uovo, poi la farina e la maizena.
5. Mescolate rapidamente per ottenere una palla omogenea, poi avvolgete l'impasto in pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno 1 ora.
6. Quindi, stendetelo a uno spessore di 2-3 mm, poi foderate il vostro cerchio e mettete l'impasto nel frigorifero per almeno 2 ore (o nel congelatore per 30 minuti).
7. Poi, infornate la base della crostata a 170°C per circa 20 minuti di cottura (l'impasto deve essere dorato), poi lasciate raffreddare.
8. Caramello al burro salato: di zucchero di panna liquida intera di burro Fleur de sel Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
9. Scaldate la panna.
10. Quando il caramello ha un colore ambrato, deglassatelo poco alla volta con la panna mescolando regolarmente.
11. Lasciatelo cuocere 3 minuti a fuoco medio, poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti, mescolate bene e lasciate raffreddare completamente.
12. Ganache al cioccolato: di panna liquida intera di miele di cioccolato fondente di burro Fate sciogliere il cioccolato lentamente.
13. Scaldate la panna con il miele.
14. Versatela sul cioccolato in più volte mescolando bene.
15. Quando la ganache è omogenea, aggiungete il burro tagliato a pezzetti poi passate la ganache al minipimer.
16. Lasciatela cristallizzare a temperatura ambiente (se avete fretta, potete metterla nel frigorifero, ma

controllate che non diventi troppo fredda altrimenti sarà più difficile da usare).

17. Assemblaggio: Perline croccanti al cioccolato Fleur de sel Stendete il caramello sulla base della crostata (tenetene da parte un po' per la decorazione).
18. Coprite con perline croccanti, poi utilizzate il sac à poche per la ganache al cioccolato.
19. Appiattite alcune punte, poi decorate con caramello e fleur de sel.
20. Conservate la crostata a temperatura ambiente (o tiratela fuori dal frigorifero ben in anticipo), quindi godetevela!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com