

Tartellette fiori al cioccolato fondente e pepe

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 30g di tuorli d'uovo
- 80g di uova intere
- 60g di zucchero (1)
- 50g di albumi
- 20g di zucchero (2)
- 35g di farina
- 15g di cacao in polvere
- 40g di purea di mandorle
- 20g di cioccolato fondente al 66%
- 30g di crepes dentelles sbriciolate
- 3 a 4 giri di macinino al pepe nero di Madagascar
- 125g di panna liquida al 35%
- 125g di latte intero
- 50g di tuorli d'uovo
- 25g di zucchero
- 130g di cioccolato fondente al 66% di cacao
- 3 a 4 giri di macinino al pepe
- 200g di panna liquida al 35%
- 20g di zucchero a velo
- 3 a 4 giri di macinino al pepe

Préparation

1. Faccio quasi esclusivamente torte da condividere, ma per una volta ho deciso di lanciarmi nella preparazione di crostatine individuali.
2. A forma di piccoli fiori, come si è visto spesso sui social di recente, sono farcite con diverse preparazioni al cioccolato fondente e pepe del Madagascar.
3. Il pepe esalta il sapore del cioccolato e porta freschezza a questo dessert ben cioccolatoso. Ho usato il pepe nero del Madagascar, potete usare quello di vostra scelta, e le quantità indicate nella ricetta sono indicative, in base al pepe e alla vostra sensibilità potete naturalmente aumentare o diminuire.
4. Materiale: Stampi per crostatine Mattarello Mini spatola angolata Teglia perforata Sacchetti da pasticciare Beccuccio 12mm Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Mescolare il burro morbido con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
6. Quando il composto è omogeneo, aggiungere l'uovo, poi la farina e la maizena.
7. Mescola rapidamente per ottenere una palla omogenea, poi avvolgi l'impasto nella pellicola e mettilo in frigorifero per almeno 1 ora.
8. Poi stendetelo a uno spessore di 2mm.
9. Ritagliate dei cerchi di 10cm di diametro.
10. Foderate gli stampi (precedentemente imburattati) al contrario, come mostrato nella foto, premendo bene affinché la pasta aderisca correttamente alla forma.

11. Metti in frigorifero per almeno 2 ore o in freezer minimo 30 minuti.
12. Cuoceteli nel forno preriscaldato a 170°C per 20 minuti.
13. Per delle crostatine ben dorate, potete tirarle fuori 5 minuti prima della fine della cottura, spennellarle con un uovo sbattuto e rimetterle in forno per terminare la cottura.
14. Sbatti i tuorli con lo zucchero (1) fino ad ottenere un composto ben sbianchito e gonfio.
15. Montare gli albumi a neve con lo zucchero (2).
16. Mescolare delicatamente le due preparazioni precedenti.
17. Aggiungere la farina e il cacao setacciati.
18. Versare su una teglia e stendere su uno spessore di un piccolo cm.
19. Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 8 a 10 minuti, poi lasciate raffreddare su griglia.
20. Successivamente, ritagliate dei cerchi di 5cm di diametro.
21. Sciogliete il cioccolato, poi aggiungete la purea di mandorle, il pepe e le crepes dentelles sbriciolate.
22. Sbatti i tuorli con lo zucchero.
23. Scalda il latte con la panna, poi versate sugli uova mescolando bene.
24. Rimetti tutto nella casseruola e cuoci fino a 85°C mescolando continuamente.
25. Poi, aggiungete il cioccolato e il pepe.
26. Frullate il cremoso al cioccolato, copritelo e mettetelo in frigorifero fino al montaggio.
27. Montare la panna liquida con lo zucchero a velo, poi aggiungi il pepe.
28. Metti in tasca (beccuccio liscio di 12mm) poi passa al montaggio.
29. Montaggio: Un po' di pepe Stendete un po' di croccante sul fondo delle crostatine.
30. Aggiungete del cremoso, poi il biscotto viennese.
31. Terminate con il cremoso, e lisciate bene la superficie.
32. Pochate la chantilly.
33. Aggiungete un po' di cremoso al centro.
34. E infine, un piccolo giro di macinino al pepe ed è pronto, potete godervelo!