

Crostata al doppio cioccolato e pralinato di nocciole

Ingrédients

- 115g di cioccolato al latte Jivara
- 250g di panna fresca al 35% di materia grassa
- 2 tuorli d'uovo
- 75g di zucchero
- 75g di burro morbido
- 100g di farina
- 5g di lievito
- 85g di panna fresca
- 85g di latte fresco
- 35g di tuorli d'uovo
- 15g di zucchero
- 85g di cioccolato fondente al 66% di cacao
- 55g di [pralinato alla nocciola](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 60g di [pralinato alla nocciola](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 30g di cioccolato Jivara
- 45g di crêpes dentelles sbriciolate

Préparation

1. Quest'anno per Pasqua, ho avuto voglia di farvi partecipare all'elaborazione della mia ricetta; ho quindi fatto diversi sondaggi su Instagram per farvi scegliere il tipo di dessert e i diversi elementi che lo compongono, ed ecco il risultato: una crostata doppio cioccolato (fondente e latte) e pralinato alla nocciola (che potete ovviamente sostituire con quello di vostra scelta: noci pecan, mandorla...).
2. Del croccante, del fondente, del cremoso, del croccante, del spumoso, troverete molte textures in questa crostata molto golosa e ovviamente cioccolatosa per finire bene il vostro pasto di Pasqua!
3. Ho scelto di fare due piccole crostate per mostrarvi due decorazioni possibili se volete ispirarvi Materiale : Termometro Mattarello Mini spatola angolata Teglia perforata Sac a poche Bocchetta 10mm Per una sola grande crostata : Cerchio da 24cm Per la piccola crostata rotonda : Cerchio da 16cm Bocchetta 12mm Bocchetta nido Per la crostata a forma di uovo: Cerchio uovo gobel Bocchetta saint honoré de Buyer Ingredienti : Ho usato i cioccolati Jivara e Caraïbes di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Fate sciogliere il cioccolato.
5. Fate scaldare la metà della panna.
6. Versate la panna calda sul cioccolato fuso, frullate, quindi aggiungete l'altra metà della panna fredda.
7. Frullate di nuovo, coprite con pellicola a contatto e mettete in frigorifero per almeno 6 ore.
8. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero.
9. Aggiungete il burro morbido, mescolate bene, poi incorporate la farina e il lievito.
10. Formate una palla, stendetela grossolanamente tra due fogli di carta forno e mettete in frigorifero per almeno 1 ora.
11. Poi, stendetela a uno spessore massimo di 1/2cm, ritagliate la pasta con il vostro cerchio (non imburrito), infilateci alcune gocce di cioccolato e infornate per 12 minuti di cottura a 170°C.
12. Lasciate raffreddare.
13. Fate scaldare il latte e la panna.
14. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero.

15. Versate il liquido caldo sopra, quindi rimettete tutto nella casseruola.
16. Fate cuocere mescolando costantemente, fino a raggiungere gli 85°C.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete il cioccolato poi il pralinato, frullate con un mixer ad immersione.
18. Coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare / cristallizzare completamente in frigorifero.
19. Fate sciogliere il cioccolato, poi aggiungete il pralinato.
20. Incorporate poi le crêpes dentelles sbriciolate e mescolate bene.
21. Montaggio : Alcune nocciole tritate Uova di cioccolato per la decorazione Del pralinato alla nocciola Stendete il croccante sul sablé breton raffreddato.
22. Fatelo cristallizzare in frigorifero.
23. Tasca il cremoso sul croccante.
24. Cospargi con le nocciole tritate.
25. Monta la ganache, per ottenere una texture di panna montata.
26. Per la crostata a forma di uovo: versare la ganache montata in un sac à poche munito di bocchetta saint-honoré.
27. Tasca delle righe di ganache sulla lunghezza della crostata.
28. Tra le righe, tasca un po' di cremoso o di pralinato.
29. Decora con alcune uova di cioccolato e nocciole tritate.
30. Per la crostata rotonda modo nido: stendi un sottile strato di ganache montata su tutta la superficie della crostata.
31. Versa la ganache in un sac à poche munito di bocchetta rotonda di 10/12mm; tasca sul bordo della crostata facendo circa iri.
32. Versa il resto del cremoso in un sac à poche munito di bocchetta a nido.
33. Tasca dei fili di cremoso su tutta la crostata, insistendo sul bordo.
34. Decora con uova di cioccolato e nocciole tritate.
35. La vostra crostata è pronta, godetevela!