

100% hazelnoottaart

Ingrédients

- 63g witte chocolade Ivoire
- 95g hazelnootpraliné
- 125g hazelnootpuree
- 3,4g gelatine
- 110g zachte boter
- 140g poedersuiker
- 80g hazelnootmeel
- 2 eieren
- 3 eidooiers
- 150g T55 bloem
- 60g maizena
- 33g suiker
- 310g volle room
- 63g witte chocolade Ivoire
- 35g hazelnootpraliné
- 30g hazelnootpuree
- 1,6g gelatine
- 60g zachte boter
- 90g poedersuiker
- 30g hazelnootmeel
- 1 ei
- 150g T55 bloem
- 50g maizena
- 50g zachte boter
- 50g poedersuiker
- 50g hazelnootmeel
- 1 ei
- 10g maizena
- 1 eidooier voor het glazuur (optioneel)
- 33g eidooiers
- 33g suiker
- 185g volle room
- 1,8g gelatine
- 95g hazelnootpuree

Préparation

1. Voor de vaste lezers van de blog hebben jullie vast opgemerkt dat ik dol ben op hazelnoten, in crèmes, cakes, taarten en meer; maar hoewel er al recepten zijn voor hazelnoottaart & koffie, hazelnoot & vanille, hazelnoot & karamel of hazelnoot & limoen, was er nog geen 100% hazelnoot versie.
2. Dat is nu opgelost met deze zeer smakelijke taart, die de hazelnoot in verschillende vormen en texturen in de schijnwerpers zet!
3. Benodigdheden :Ik heb de deegroller, de geperforeerde bakplaat, de gebogen spatel & de spuitzakken van Guy Demarle gebruikt: gebruik de code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting op je eerste bestelling / commerciële samenwerking.
4. Cannelévorm De BuyerSaint Honoré spuitmondje van BuyerIngrediënten :Ik heb de chocolade Ivoire van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affiliate).
5. Ik heb de hazelnootpuree Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (geen affiliate).

6. Hydrateer de gelatine in koud water.
7. Verwarm de helft van de room en smelt ondertussen de witte chocolade langzaam.
8. Wanneer de room warm is, voeg de gehydrateerde gelatine (en uitgeknepen als je gelatinebladen gebruikt) toe en giet het over de witte chocolade.
9. Mix met een staafmixer om goed te emulgeren, voeg dan de tweede helft van de koude room, de hazelnootpuree en het hazelnootpraliné toe en mix opnieuw.
10. Dek af met plasticfolie en laat minimaal 6 uur in de koelkast afkoelen en rusten, bij voorkeur een nacht.
11. Rommel de zachte boter met de poedersuiker.
12. Voeg vervolgens het hazelnootmeel toe en emulgeer met het ei.
13. Eindig met het toevoegen van de bloem en de maizena, vorm een bal, druk deze plat en laat deze minimaal 1u30 in de koelkast rusten.
14. Rol het uit tot een dikte van 2mm en bekleed je taartvorm.
15. Laat opnieuw minimaal 2 uur in de koelkast rusten, bij voorkeur een hele nacht.
16. Meng de zachte boter met de poedersuiker, het hazelnootmeel en de maizena voordat je het ei toevoegt.
17. Emulgeer goed.
18. Spreid de hazelnootcrème uit over het zoete deeg.
19. Bak in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende 20 minuten, verwijder vervolgens de ring.
20. Glans de taart met de geklopte eidooier en bak opnieuw gedurende 5 minuten.
21. Hazelnootpraliné : Het recept voor praliné is gedetailleerd in dit artikel.
22. Hydrateer de gelatine in koud water.
23. Verwarm de volle room.
24. Klop de eidooiers met de suiker.
25. Giet de warme room over de eidooiers en kook tot de nappe (83°C) terwijl je constant roert.
26. Voeg vervolgens de gehydrateerde gelatine (en uitgeknepen als je gelatinebladen gebruikt) en de hazelnootpuree toe.
27. Meng goed, indien nodig met een staafmixer.
28. Laat afkoelen in de koelkast tot het monteren.
29. Op de afgekoelde taartbodem, spreid de hazelnootpraliné uit.
30. Voeg vervolgens de hazelnootcrème toe.
31. Klop de ganache op om een slagroomtextuur te krijgen.
32. Spuit het op de taart (ik heb een saint-honoré spuitmondje gebruikt) en decoreer met hazelnootpraliné, hazelnootpuree en enkele gehalveerde geroosterde hazelnoten voordat je ervan geniet!