

Chocolade, praliné en slagroom taartje

Ingrédients

- 115g poedersuiker
- 30g amandelmeel
- 2 eieren
- 150g T55 bloem
- 50g maïzena
- 730g volle room + 1 theelepel
- 80g neutrale honing
- 392g chocolade Guanaja
- 200g praliné
- 1 eetlepel vanille-extract of de zaden van een geschraapte vanillestok
- 60g zachte boter
- 90g poedersuiker
- 30g amandelmeel
- 1 ei
- 150g T55 bloem
- 50g maïzena
- 480g volle room
- 80g neutrale honing
- 392g chocolade Guanaja
- 200g praliné
- 250g volle room
- 25g poedersuiker
- 1 eetlepel vanille-extract of de zaden van een geschraapte vanillestok

Préparation

1. Als je het merk Valrhona volgt op sociale media of op hun website, heb je waarschijnlijk gezien dat de chocolade Guanaja dit jaar 40 jaar viert.
2. Gecreëerd in de jaren '80, in een tijd waarin donkere chocolade lagere cacaopercentages en hogere suikergehaltes had, is deze chocolade een van de bekendste chocolade van het merk geworden.
3. Hier heb ik het willen benadrukken in een zeer eenvoudige tartelette, met een beetje praliné en een lichte vanille chantilly om een zeer chocoladeachtig en zeer smakelijk dessert te verkrijgen ☐ Ingrediënten :Ik heb de chocolade Guanaja & de vanille-extract Norohy van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
4. Ik heb de cacaonibs en het amandelmeel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
5. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt / code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / commerciële samenwerking.
6. Ik heb de deegroller, de perforated plaat, de bakmat & de spuitzakken van Guy Demarle gebruikt: code FLAVIE10 bij inschrijving voor €10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.

7. Bo shoppinglijst : zachte boter poedersuiker amandelmeel Een snufje zout 2 eieren T55 bloem maïzena volle room + 1 theelepel neutrale honing chocolade Guanaja praliné 1 eetlepel vanille-extract of de zaden van een geschraapte vanillestok Optioneel: cacaonibs Bereidingstijd : 50 minuten + minimaal 5 uur rust + 25 minuten bakken Voor een tiental tartelettes : Zoete deeg : zachte boter poedersuiker amandelmeel Een snufje zout 1 ei T55 bloem maïzena Voor de glans: 1 ei + 1 theelepel room Klop de boter met de poedersuiker, voeg dan het amandelmeel en het zout toe.

8. Emulgeer met het ei.

9. Voeg de bloem en de maïzena toe, meng snel om een bal te vormen en laat het deeg minimaal 1,5 uur in de koelkast rusten.

10. Rol het deeg uit tot een dikte van 2 mm.

11. Bekleed je ingevette tartelettevormpjes.

12. Plaats ze minimaal 2 tot 3 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht voor het beste resultaat na het bakken.

13. Bak in de voorverwarmde oven op 165°C gedurende 15 minuten.

14. Bereid ondertussen de glans voor door een ei met een theelepel room te kloppen.

15. Verwijder voorzichtig de tartelettes uit de vorm, en glans ze met een kwast (ook aan de buiten- en binnenkant, dit helpt om ze waterdicht te maken en langer krokant te houden).

16. Bak opnieuw gedurende 5 tot 10 minuten, totdat ze goudbruin zijn.

17. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen voordat je ze aanraakt.

18. Ganache donkere chocolade : volle room neutrale honing chocolade Guanaja Verwarm de volle room met de neutrale honing.

19. Wanneer de room heet is, giet deze in meerdere keren over de chocolade en meng goed na elke toevoeging om een gladde en glanzende ganache te verkrijgen.

20. Eindig met het mixen van de ganache met een staafmixer, probeer geen luchtballen in te voegen.

21. Opbouw : praliné Spuit praliné op de bodem van elke tartelette en giet de chocoladeganache eroverheen.

22. Laat minimaal 1,5 uur in de koelkast opstijven.

23. Vanille chantilly : volle room poedersuiker 1 eetlepel vanille-extract of de zaden van een geschraapte vanillestok Optioneel: cacaonibs Klop de volle room met de poedersuiker en de vanille.

24. Giet het in een spuitzak met de spuitmond van je keuze en spuit het op de tartelettes (je kunt ook gewoon quenelles chantilly met een lepel maken).

25. Strooi er cacaonibs over voordat je gaat genieten!