

Kakepai med aprikos, dulcey og hasselnøtt

Ingrédients

- 75g mykt smør
- 40g muscovadosukker (eller brunt sukker om nødvendig)
- 30g sukker
- 30g hele egg
- 120g mel
- 1,5g bakepulver
- 125g dulcey sjokolade
- 50g hakkede hasselnøtter
- 6 aprikoser
- 30g sukker
- 45g hel fløte
- 5g glukose
- 5g honning
- 65g dulcey sjokolade
- 120g hel fløte
- 70g hel fløte
- 10g melis
- 1 god spiseskje hasselnøttpuré
- 2 aprikoser

Préparation

1. Hvis du kommer regelmessig hit, har du kanskje allerede sett en cookie-pai.
2. Jeg har allerede laget flere (bringeber pistasj, sjokolade praliné, pære melk sjokolade, eple karamell), alltid i denne samme avlange formen fra Buyer som jeg elsker, så som sannsynligvis den siste oppskriften for sommeren 2025, fikk jeg lyst til å gjenta med en aprikosversjon denne gangen!
3. Og hvilken sjokolade passer veldig godt med denne frukten?
4. Dulcey selvfølgelig, denne karamelliserte sjokoladen med en god småkake-smak.
5. Så, noen hasselnøtter i tillegg, og så er det gjort Ingredienser :Jeg har brukt hasselnøttpuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Jeg har brukt sjokoladen Dulcey fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
7. Utstyr :Avlang form De BuyerPerforert plateSprøyteposerForberedelsestid: 1 time + 15 minutter steketid + hvileFor en pai på 30x11cm : Cookie-deigen: mykt smør muscovadosukker (eller brunt sukker om nødvendig) sukker hele egg mel 1, bakepulver dulcey sjokolade hakkede hasselnøtter Bland det myke smøret med sukkeret, og tilsett deretter egget.
8. Deretter, tilsett melet og bakepulveret, samt sjokoladen kuttet i biter og de hakkede hasselnøttene.
9. Kjevle cookie-deigen i den smurte formen plassert på et brett dekket med bakepapir.
10. Stek i den forvarmede ovnen på 180°C i omtrent 15 minutter.
11. Deretter, ta den ut av formen og la den avkjøle.
12. Aprikoskompott: 6 aprikoser sukker 1/2 sitronsaft Kutt aprikosene grovt, legg dem i en kjele med sukkeret og sitronsaften.
13. La det småkoke på lav varme mens du rører jevnlig til du får en kompott-konsistens.
14. La det avkjøle helt i kjøleskapet.
15. Dulcey pisket ganache: hel fløte glukose honning dulcey sjokolade hel fløte Varm opp den lille

mengden fløte med glukosen og honningen, og hell deretter over den smeltede sjokoladen.

16. Bland godt, og når ganachen er glatt og homogen, tilsett den store mengden fløte og fullfør emulgeringen med en stavmikser.

17. Dekk ganachen med plastfolie og sett den i kjøleskapet over natten hvis mulig, minimum 6 timer ellers.

18. Hasselnøttkrem: hel fløte melis og spiseskje hasselnøttpuré Når alle elementene er kalde, rett før montering, pisk fløten med melisen og hasselnøttpuréen til du får en krem.

19. Legg den i en sprøytepose med ønsket tipp.

20. Montering: 2 aprikoser Noen hasselnøtter Fordel aprikoskompotten over cookie-bunnen.

21. Pisk ganachen og legg den i en sprøytepose med ønsket tipp.

22. På paien, sprøyt vekselvis ganachen og kremen.

23. Legg deretter de kuttete aprikosene i små biter og noen hakkede hasselnøtter før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com