

100% hasselnøttpai

Ingrédients

- 63g Ivory hvit sjokolade
- 95g hasselnøttpraliné
- 125g hasselnøttpuré
- 3,4g gelatin
- 110g mykt smør
- 140g melis
- 80g hasselnøttmel
- 2 egg
- 3 eggeplommer
- 150g hvetemel T55
- 60g maizena
- 33g sukker
- 310g hel fløte
- 63g Ivory hvit sjokolade
- 35g hasselnøttpraliné
- 30g hasselnøttpuré
- 1,6g gelatin
- 60g mykt smør
- 90g melis
- 30g hasselnøttmel
- 1 egg
- 150g hvetemel T55
- 50g maizena
- 50g mykt smør
- 50g melis
- 50g hasselnøttmel
- 1 egg
- 10g maizena
- 1 eggeplomme til pensling (valgfritt)
- 33g eggeplommer
- 33g sukker
- 185g hel fløte
- 1,8g gelatin
- 95g hasselnøttpuré

Préparation

1. For de faste leserne av bloggen, har dere sikkert lagt merke til at jeg liker hasselnøtter veldig godt, i kremer, kaker, paier og annet; men selv om det allerede finnes oppskrifter på hasselnøtt- & kaffepai, hasselnøtt & vanilje, hasselnøtt & karamell eller hasselnøtt & lime, har det ikke vært noen 100% hasselnøttversjon ennå.
2. Det er gjort med denne veldig smakfulle paien, som hedrer hasselnøtten i flere former og teksturer!
3. Utstyr: Jeg har brukt kjevle, perforert plate, skje med bøyd håndtak & sprøyteposer fra Guy Demarle: rabattkode FLAVIE10 ved registrering for 10 i gave ved første bestilling / kommersiell samarbeid.
4. Canneléform fra De Buyer Saint Honoré sprøyte fra De Buyer Ingredienser: Jeg har brukt Ivory sjokolade fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Jeg har brukt hasselnøttpuré fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Forberedelsestid: 1t30 + 25 minutter steketid + 6 timer til 1 natt hvile For en pai med 20 cm

diameter: Handleliste: hel fløte Ivory hvit sjokolade hasselnøttpraliné hasselnøttpuré 3, gelatin mykt smør melis hasselnøttmel 2 egg 3 eggeplommer hvetemel T55 maizena sukker Til dekorasjon: litt hasselnøttpraliné, hasselnøttpuré og noen ristede hasselnøtter Hasselnøttganache: hel fløte Ivory hvit sjokolade hasselnøttpraliné hasselnøttpuré 1, gelatin Rehydrer gelatin i kaldt vann.

7. Varm opp halvparten av fløten, og smelt forsiktig den hvite sjokoladen samtidig.
8. Når fløten er varm, tilsett den rehydrerte gelatinen (og presset hvis du bruker gelatinplater) og hell den over den hvite sjokoladen.
9. Kjør med stavmikser for å emulgere godt, tilsett deretter den andre halvdel av kald fløte, hasselnøttpuré og hasselnøttpraliné og kjør igjen.
10. Dekk til med plastfolie og la avkjøle og hvile i minimum 6 timer i kjøleskapet, helst en natt.
11. Söt hasselnøttdeig: mykt smør melis hasselnøttmel 1 egg hvetemel T55 maizena Krem smøret med melisen.
12. Deretter tilsetter du hasselnøttmelet og emulgerer med egget.
13. Avslutt med å tilsette hvetemelet og maizena, form en ball, trykk den flat og la den hvile i kjøleskapet i minst 1t30.
14. Til slutt, kjevle den ut til 2 mm tykkelse og kle din paiform.
15. La den hvile i kjøleskapet i minst 2 timer, helst hele natten.
16. Hasselnøttkrem: mykt smør melis hasselnøttmel 1 egg maizena 1 eggeplomme til pensling (valgfritt) Bland smøret med melisen, hasselnøttmelet og maizena før du tilsetter egget.
17. Emulger godt.
18. Fordel hasselnøttkremen over den søte deigen.
19. Stek i en forvarmet ovn på 170°C i 20 minutter, fjern deretter ringen.
20. Pensle paien med den piskede eggeplommen og stek igjen i 5 minutter.
21. Hasselnøttpraliné: Oppskriften på praliné er detaljert i denne artikkelen.
22. Hasselnøttkrem: eggeplommer sukker hel fløte 1, gelatin hasselnøttpuré Rehydrer gelatin i kaldt vann.
23. Varm opp fløten.
24. Pisk eggeplommene med sukkeret.
25. Hell den varme fløten over eggeplommene, og kok til den er tykk (83°C) mens du rører konstant.
26. Tilsett deretter den rehydrerte gelatinen (og presset hvis du bruker gelatinplater) og hasselnøttpuréen.
27. Bland godt, eventuelt med stavmikser.
28. La den krystallisere i kjøleskapet frem til montering.
29. Montering: 50 til hasselnøttpraliné Til dekorasjon: litt hasselnøttpraliné, hasselnøttpuré og noen ristede hasselnøtter På den avkjølte paibunnen, fordel hasselnøttpralinéen.
30. Tilsett deretter hasselnøttkremen.
31. Pisk ganachen for å få en kremaktig konsistens.
32. Sprøyt den på paien (jeg har brukt en saint-honoré sprøyte) og dekorer med praliné, hasselnøttpuré og noen halve ristede hasselnøtter før du nyter!