

Sjokoladetarteletter med praliné og krem

Ingrédients

- 115g melis
- 30g mandelmel
- 2 egg
- 150g hvetemel T55
- 50g maizena
- 730g hel fløte + 1 teskje
- 80g nøytral honning
- 392g sjokolade Guanaja
- 200g praliné
- 1 spiseskje vaniljeekstrakt eller frøene fra en skrappt vaniljestang
- 60g mykt smør
- 90g melis
- 30g mandelmel
- 1 egg
- 150g hvetemel T55
- 50g maizena
- 480g hel fløte
- 80g nøytral honning
- 392g sjokolade Guanaja
- 200g praliné
- 250g hel fløte
- 25g melis
- 1 spiseskje vaniljeekstrakt eller frøene fra en skrappt vaniljestang

Préparation

1. Hvis du følger Valrhona-merket på sosiale medier eller på deres nettside, har du sikkert sett at sjokoladen Guanaja feirer 40 år i år.
2. Laget på 80-tallet, i en tid hvor mørk sjokolade hadde lavere kakaoinnhold og høyere sukkerinnhold, har denne sjokoladen blitt en av de mest kjente sjokoladene fra merket.
3. Her har jeg ønsket å fremheve den i en veldig enkel terte, med litt praliné og en lett vaniljeskum for å få en veldig sjokoladefyllt og deilig dessert ☺ Ingredienser :Jeg har brukt sjokoladen Guanaja & vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Jeg har brukt kakaonibs og mandelmel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood / kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kommersiell samarbeid.
6. Jeg har brukt kjevle, perforert plate, bakeunderlag & sprøyteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10€ gratis ved første bestilling / kommersiell

samarbeid.

7. Handleliste : mykt smør melis mandelmel En klype salt 2 egg hvetemel T55 maizena hel fløte + 1 teskje nøytral honning sjokolade Guanaja praliné 1 spiseskje vaniljeekstrakt eller frøene fra en skrappt vaniljestang Valgfritt: kakaonibs Forberedelsestid: 50 minutter + minimum 5 timers hvile + 25 minutters steketid For omtrent ti terter: Søt deig: mykt smør melis mandelmel En klype salt 1 egg hvetemel T55 maizena For pensling: 1 egg + 1 teskje fløte Krem smøret med melisen, tilsett deretter mandelmelet og saltet.

8. Emulger med egget.

9. Tilsett hvetemelet og maizena, bland raskt for å danne en ball, og la deigen hvile innpakket i kjøleskapet i minimum 1 time og 30 minutter.

10. Kjevle deigen til 2 mm tykkelse.

11. Kle bunnen av de forsmurte terteformene.

12. Plasser dem i kjøleskapet i minimum 2 til 3 timer, helst hele natten for best resultat etter steking.

13. Stek i en forvarmet ovn på 165°C i 15 minutter.

14. I mellomtiden, forbered penslingen ved å piske et egg med en teskje fløte.

15. Løsne forsiktig terteformene, og pensle dem med en pensel (både utsiden og innsiden, dette vil gjøre dem vanntette og holde dem sprø lenger).

16. Stek dem igjen i 5 til 10 minutter, til de er gyldne.

17. Ta dem ut av ovnen og la dem avkjøle før du håndterer dem.

18. Ganache mørk sjokolade: hel fløte nøytral honning sjokolade Guanaja Varm opp fløten med den nøytrale honningen.

19. Når fløten er varm, hell den i flere omganger over sjokoladen mens du blander godt etter hver tilsetning for å få en glatt og blank ganache.

20. Avslutt med å blande ganachen med en stavmikser, og prøv å unngå å inkorporere luftbobler.

21. Montering : praliné Sprøyt praliné i bunnen av hver terte, og hell sjokoladeganachen over.

22. La det krystallisere i minst 1 time og 30 minutter i kjøleskapet.

23. Vaniljeskum : hel fløte melis 1 spiseskje vaniljeekstrakt eller frøene fra en skrappt vaniljestang Valgfritt: kakaonibs Pisk fløten med melisen og vaniljen.

24. Hell den i en sprøytepose med ønsket tipp og sprøyt den på tertene (du kan også bare lage queneller av kremen med en skje).

25. Dryss over kakaonibs før du nyter!