

Tarta 100% orzechowa

Ingrédients

- 63g czekolady białej Ivoire
- 95g praliné z orzechów laskowych
- 125g puree z orzechów laskowych
- 3,4g elatyny
- 110g masła w temperaturze pokojowej
- 140g cukru pudru
- 80g maki z orzechów laskowych
- 2 jajka
- 3 łyżeczki
- 150g maki T55
- 60g skrobi kukurydzianej
- 33g cukru
- 310g mietany 36%
- 63g czekolady białej Ivoire
- 35g praliné z orzechów laskowych
- 30g puree z orzechów laskowych
- 1,6g elatyny
- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g maki z orzechów laskowych
- 1 jajko
- 150g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 50g masła w temperaturze pokojowej
- 50g cukru pudru
- 50g maki z orzechów laskowych
- 1 jajko
- 10g skrobi kukurydzianej
- 1 łyżeczka do posmarowania (opcjonalnie)
- 33g łyżeczki
- 33g cukru
- 185g mietany 36%
- 1,8g elatyny
- 95g puree z orzechów laskowych

Préparation

1. Dla stałych czytelników bloga, na pewno zauważyliście, że bardzo lubię orzechy laskowe, w kremach, ciastach, tartach i innych; ale chociaż tu przepisy na tartę z orzechami laskowymi i kawą, orzechy laskowe i wanilię, orzechy laskowe i karmel czy orzechy laskowe i limonkę, to jeszcze nie było o wersji 100% z orzechami laskowymi.
2. To już jest zrealizowane z tą bardzo smaczną tartą, która stawia orzechy laskowe w centrum uwagi w różnych formach i teksturach!
3. Spróbujcie wyemulować ciasto, blachy perforowane, szpatułki i worki do dekoracji Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10 £ przy pierwszym zamówieniu / współpracy komercyjnej.
4. Cylindryczny kształt De Buyer Rurka saint honoré de Buyer Skąd: Użyjcie czekolady Ivoire od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Użyjcie puree z orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (niepartner).

6. Czas przygotowania: 1h30 + 25 minut pieczenia + odzin do 1 nocy odpoczynkuDla tarty o średnicy 20 cm: Lista zakupów: mietany 36% czekolady białej Ivoire praliné z orzechów laskowych puree z orzechów laskowych 3, elatyny masła w temperaturze pokojowej cukru pudru maki z orzechów laskowych 2 jajka 3 ółka maki T55 skrobi kukurydzianej cukru Do dekoracji: trochę praliné z orzechów laskowych, puree z orzechów laskowych i kilka prażonych orzechów laskowychMus z orzechów laskowych: mietany 36% czekolady białej Ivoire praliné z orzechów laskowych puree z orzechów laskowych 1, elatyny Zrehydratowana elatyna w zimnej wodzie.
7. Podgrzać powoli mietany, a równocześnie delikatnie rozpuścić czekoladę białą.
8. Gdy mietana jest gorąca, dodać do niej zrehydratowaną elatynę (i odciąć nadmiar, jeżeli używasz elatyny w pastach) i wlać ją do czekolady białej.
9. Zmiksować za pomocą blendera ręcznego, aby dobrze emulgować, a następnie dodać drugi powoli zimnej mietany, puree z orzechów laskowych i praliné z orzechów laskowych i ponownie zmiksować.
10. Owinąć folią i pozostawić do schłodzenia i odpoczynku przez co najmniej odzin w lodówce, jeżeli to możliwe, na całą noc.
11. Ciasto sódki z orzechami laskowymi: masła w temperaturze pokojowej cukru pudru maki z orzechów laskowych 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Utrzeć masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem.
12. Następnie dodać maki z orzechów laskowych, a następnie emulgować jajkiem.
13. Zakończyć waczajcie maki skrobi kukurydzianej, uformuj kulę, spłaszcz ją i pozostaw do odpoczynku w lodówce przez co najmniej 1h30.
14. Na koniec rozwałkuj na grubość 2 mm i wylep formę do tarty.
15. Pozostaw ponownie do odpoczynku w lodówce na co najmniej odziny, jeżeli to możliwe, na całą noc.
16. Krem z orzechów laskowych: masła w temperaturze pokojowej cukru pudru maki z orzechów laskowych 1 jajko skrobi kukurydzianej 1 ółko do posmarowania (opcjonalnie) Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, maki z orzechów laskowych i skrobi kukurydzianej, a następnie dodaj jajko.
17. Dobrze emulgować.
18. Rozsmaruj krem z orzechów laskowych na ciasto sódki.
19. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 20 minut, następnie zdjąć formę.
20. Posmarować tartę ulubionym ółkiem, a następnie ponownie piec przez 5 minut.
21. Praliné z orzechów laskowych: Przepis na praliné jest szczegółowo opisany w tym artykule.
22. Krem z orzechów laskowych: ółek cukru mietany 36% 1, elatyny puree z orzechów laskowych Zrehydratowana elatyna w zimnej wodzie.
23. Podgrzać mietan.
24. Ubić ółko z cukrem.
25. Wlać gorące mietane ółko, a następnie gotować do momentu, aż masa zgęstnieje (83°C), ciasto mieszać.
26. Następnie dodać zrehydratowaną elatynę (i odciąć nadmiar, jeżeli używasz elatyny w pastach) oraz puree z orzechów laskowych.
27. Dobrze wymieszać, w razie potrzeby za pomocą blendera ręcznego.
28. Pozwól schodzić w lodówce do momentu montażu.
29. Montaż: 50 do praliné z orzechów laskowychDo dekoracji: trochę praliné z orzechów laskowych, puree z orzechów laskowych i kilka prażonych orzechów laskowych Na schłodzonym spodzie tarty rozsmaruj praliné z orzechów laskowych.
30. Następnie dodaj krem z orzechów laskowych.
31. Ubij mus, aby uzyskać konsystencję bitą mietan.

32. Na ó łna tart ł(u y em rurki saint-honoré), a nast pnie udekoruj praliné, puree z orzechów laskowych i kilka po ów pra onych orzechów laskowych, zanim si łrozkoszujesz!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com