

Tartaletka czekoladowa, pralinowa i bita śmietana

Ingrédients

- 115g cukru pudru
- 30g mąki migdałowej
- 2 jajka
- 150g mąki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 730g śmietany 36% + 1 łyżeczka
- 80g miodu neutralnego
- 392g czekolady Guanaja
- 200g pralin
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego lub nasion z jednej skórki wanilii
- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mąki migdałowej
- 1 jajko
- 150g mąki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 480g śmietany 36%
- 80g miodu neutralnego
- 392g czekolady Guanaja
- 200g pralin
- 250g śmietany 36%
- 25g cukru pudru
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego lub nasion z jednej skórki wanilii

Préparation

1. Jeśli śledzisz markę Valrhona w mediach społecznościowych lub na ich stronie internetowej, musisz zauważyć, że w tym roku czekolada Guanaja obchodzi swoje 40-lecie.
2. Stworzona w latach 80.
3. , w czasach, gdy czekolady gorzkie miały niższe procenty kakao i wyższy poziom cukru, ta czekolada stała się jedną z najbardziej znanych czekolad marki.
4. Chciałem ją tutaj podkreślić w bardzo prostym tartaletce, z odrobiną pralin i lekką bitą śmietaną waniliową, aby uzyskać bardzo czekoladowy i bardzo smaczny deser ☺ Składniki :Użyłem czekolady Guanaja & ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
5. Użyłem kakao w kawałkach i mąki migdałowej od Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliacja).
6. Sprzęt :Użyłem mojego Cooking Chef od Kenwood / kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / współpraca komercyjna.
7. Użyłem wałka do ciasta, blachy perforowanej, maty do pieczenia & worków do dekoracji Guy

Demarle : kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10€ gratis przy pierwszym zamówieniu / współpraca komercyjna.

8. Lista zakupów : masła w temperaturze pokojowej cukru pudru mąki migdałowej Szczypta soli 2 jajka mąki T55 skrobi kukurydziejanej śmietany 36% + 1 łyżeczka miodu neutralnego czekolady Guanaja pralin 1 łyżka ekstraktu waniliowego lub nasion z jednej skórki wanilii Opcjonalnie: kakao w kawałkach Czas przygotowania : 50 minut + minimum odzin odpoczynku + 25 minut pieczenia Na około dziesięć tartaletek : Ciasto słodkie : masła w temperaturze pokojowej cukru pudru mąki migdałowej Szczypta soli 1 jajko mąki T55 skrobi kukurydziejanej Do posmarowania: 1 jajko + 1 łyżeczka śmietany Utrzyj masło z cukrem pudrem, a następnie dodaj mąkę migdałową i sól.

9. Emulguj z jajkiem.

10. Dodaj mąkę i skrobię kukurydzianą, szybko wymieszaj, aby utworzyć kulę, a następnie odstaw ciasto zawinięte w folię do lodówki na minimum 1h30.

11. Rozwałkuj ciasto na grubość 2mm.

12. Włóż swoje okręgi do tartaletek wcześniej posmarowane masłem.

13. Umieść je w lodówce na minimum 2 do odzin, a jeśli to możliwe, na całą noc, aby uzyskać najlepszy rezultat po upieczeniu.

14. Piec w piekarniku nagrzanym do 165°C przez 15 minut.

15. W międzyczasie przygotuj posmarowanie, ubijając jajko z łyżeczką śmietany.

16. Delikatnie wyjmij tartaletki, a następnie posmaruj je pędzlem (na zewnątrz i wewnątrz, co pozwoli je uszczelnić i zachować chrupkość na dłużej).

17. Piecz ponownie przez 5 do 10 minut, aż będą złote.

18. Wyjmij je z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia przed manipulowaniem.

19. Ganache z ciemnej czekolady : śmietany 36% miodu neutralnego czekolady Guanaja Podgrzej śmietanę z miodem neutralnym.

20. Gdy śmietana jest gorąca, wlej ją w kilku partiach na czekoladę, dobrze mieszając po każdym dodaniu, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganache.

21. Na koniec zmiksuj ganache za pomocą blendera ręcznego, starając się nie wprowadzać pęcherzyków powietrza.

22. Montaż : pralin Nałóż pralin na dno każdej tartaletki, a następnie wlej na to ganache czekoladową.

23. Pozwól krystalizować przez co najmniej 1h30 w lodówce.

24. Chantilly waniliowa : śmietany 36% cukru pudru 1 łyżka ekstraktu waniliowego lub nasion z jednej skórki wanilii Opcjonalnie: kakao w kawałkach Ubij śmietanę z cukrem pudrem i wanilią.

25. Wlej ją do worka do dekoracji z końcówką według własnego wyboru i nałóż na tartaletki (możesz również po prostu zrobić kulki bitej śmietany łyżką).

26. Posyp kakao w kawałkach przed rozkoszowaniem się!