

Tarta ciasteczkowa, czekoladowa i waniliowa

Ingrédients

- 105g masła w punkcie pomady
- 70g brązowego cukru
- 70g cukru pudru
- 30g całych jajek
- 180g maki T45
- 3,5g proszku do pieczenia
- 60g chrupiących perełek z ciemną czekoladą
- 90g czekolady Guanaja
- 105g czekolady Guanaja
- 125g mielony kremówek
- 5g miodu
- 45g czekoladowych wafelków
- 35g czekolady Guanaja
- 55g pralin migdałowo-orzechowy
- 150g mielony kremówek 35% tłuszczu
- 25g cukru pudru
- 1 łyżeczka wanilii

Préparation

1. Valrhona uruchomiła kilka dni temu nową stronę internetową, na której można znaleźć przepisy, a także ich czekoladę, praliny, chrupiące perełki, a nawet ich całokształt nową wanilię! Norohy!
2. Można zamówić produkty do dostawy do domu, ale również znaleźć rzemieślników w pobliżu, którzy sprzedają produkty Valrhona.
3. Z okazji premiery tej nowej strony, otrzymałam paczkę zawierającą kilka produktów, z zadaniem stworzenia i podzielenia się pysznym przepisem, moim do wykonania w domu i oczywiście obfitym w czekoladę ;-). Oto więc to ciasto-cookie, czekoladowo-waniliowe, które wymaga niewielkiego wyposażenia i czasu, i wykorzystuje czekoladę Guanaja (ciemna czekolada 70% kakao), praliny migdałowo-orzechowe, chrupiące perełki i wanilię.
4. Ten przepis składa się z podstawy ciasteczka (inspirowałam się przepisem na ciastka Cyrila Lignaca) pokrytej chrupiącym pralinowym, ganache i waniliowym bitą mianą, krótko mówiąc przepyszny deser!
5. Wymieszaj maki i proszek do pieczenia z oboma rodzajami cukru.
6. Następnie dodaj kremowe masło, a potem jajko.
7. Gdy mieszanka będzie jednolita, dodaj chrupiące perełki i czekoladę posiekaną w kawałki o różnych rozmiarach.
8. Nasmaruj masłem formę na ciasto, następnie rozprowadź równo palcami ciasto cookie, delikatnie unosząc brzegi.
9. Z pozostałego ciasta można zrobić mini-cookies, które będą dekoracją ciasta.
10. Nagrzej piekarnik do 175°C i piecz cookie przez około 18 minut (jeśli robisz mini-cookies, oczywiście upiecz je szybciej, mniej niż 15 minut).
11. Pozwól, aby cookie ostygły.
12. Delikatnie roztop czekoladę w mikrofalówce lub w kąpieli wodnej.
13. Równocześnie podgrzej mianę z miodem.
14. Wlej jedną trzecią gorącej miany na czekoladę, dokładnie mieszaj w centrum miski z użyciem silikonowej opatki.

15. Następnie dodaj drugą część , cięgle mieszaj , a potem ostatnią część .
16. Gdy ganache jest białyszczyna i jednolita, przykryj go folią do kontaktu i pozwól mu ostygnąć (jeśli się nie pieszysz, możesz go włożyć do lodówki).
17. Delikatnie roztop czekoladę w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce.
18. Dodaj pralinę , a następnie pokruszone czekoladowe wafelki.
19. Rozłóż chrupki ciasta na schłodzonym cookie, a następnie włóż je do lodówki, aby stwardniały.
20. Ubijaj mietaną kremówkę z ziarenkami wanilii.
21. Gdy biała mietana zaczyna się formować , dodaj cukier puder i kontynuuj ubijanie, aż osiągniesz sztywną konsystencję .
22. Montaż : Gdy ganache jest gotowy, włóż go do rękawa cukierniczego z końcówką 14mm.
23. Włóż bitą mietaną do innego rękawa cukierniczego z końcówką 16mm.
24. Naprzemiennie wyciskaj ganache i bitą mietaną na schłodzonej chrupkiej warstwie, a następnie udekoruj ciasto mini-cookies, kilkoma chrupkami perełkami i praliną .
25. Smacznego!