

Tarta jak Snickers (karmel, orzeszki ziemne i czekolada)

Ingrédients

- 115g mlecznej czekolady 40%
- 250g mietanki kremówki
- 112g mas a
- 71g cukru pudru
- 23g mielonych migdałów
- 1g soli
- 44g jajek
- 188g m ki T55
- 75 mietanki kremówki
- 115g cukru
- 35g mas a
- 1 ma a szczypta soli
- 45g niesolonych orzeszków ziemnych
- 35g czekolady gorzkiej z minimum 60% kakao
- 20g mlecznej czekolady 40%
- 65g mietanki kremówki
- 140g mascarpone
- 115g mas a orzechowego
- 25g cukru pudru

Préparation

1. Karmel, orzeszki ziemne i czekolada.
2. to smaki tarty przygotowanej na urodziny mojego partnera, wzorowanej na synnej batoniku czekoladowym.
3. Po degustacji wszyscy uznali, że różne smaki sławy nie obecne i przypomina im Snickers :) Ta tarta składa się z kruchego ciasta, miłkiego karmelu, ganache z mlecznej i gorzkiej czekolady, kremu mascarpone z masłem orzechowym, orzeszków ziemnych oraz ganache ubitego z mlecznej czekolady.
4. Kilka różnych przygotowań, ale naprawdę jest skomplikowanego w wykonaniu tej bardzo smacznej tarty.
5. Rozpuść mleczną czekoladę w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce, bardzo delikatnie.
6. Podgrzej po ową mietanki, a następnie stopniowo wlej ją roztopioną czekoladę, mieszaj dobrze, aby uzyskać emulsję.
7. Gdy ganache jest gładka, dodaj resztę zimnej mietanki, wymieszaj, aby uzyskać jednolitą mietankę, przykryj folią i schowaj do lodówki na noc.
8. Ubij masło z cukrem pudrem, a następnie dodaj mielone migdały i sól.
9. Zemułguj krem, który powstał, z wcześniej ubitymi jajkami, a następnie dodawaj stopniowo młko, a uzyskasz jednolitą kulę ciasta.
10. Wóciasto do lodówki na noc.
11. W dniu pieczenia Kruche ciasto: Po odpoczynku rozwałkuj ciasto na grubość 3 mm, a następnie wylep nim formę tarty.
12. Wóciasto do lodówki lub zamrażarki na co najmniej 30 minut.
13. Następnie piecz na lepo spód tarty przez około 40 minut w 160°C.
14. W po owie pieczenia wyjmij tartę z piekarnika i posmaruj ją olejem ubitym z kroplą mietanki.
15. Miłki karmel: To przepis Nicolasa Paciello z jego książki Le carnet de recettes qui déchire.
16. Przygotuj suchy karmel z cukrem.

17. Równocześnie nie podgrzej mietank .
18. Gdy karmel uzyska adny kolor, stopniowo dodawaj do niego mietank , nieustannie mieszaj c (uważaj na rozpryski!
19.).
20. Dodaj następnie mas o pokrojone na małe kawałki oraz szczyptę soli, nieustannie mieszaj c.
21. Pozwól karmelowi gotować przez 2 minuty, mieszaj c, a następnie zdejmij go z ognia.
22. Gdy karmel trochę wystygnie (ale nie za dużo, powinien być jeszcze płynny), wylej go na spód tarty i posyp karmelem orzeszki ziemne.
23. Rozpuść czekoladę i podgrzej mietank .
24. Wlej gorącą mietank na roztopioną czekoladę, stopniowo, mieszaj c dobrze, aby uzyskać emulsję .
25. Pozwól jej lekko ostygnąć , a następnie wylej ją na karmel.
26. Ubij mascarpone z cukrem pudrem, a następnie z masłem orzechowym, a uzyskasz jednolity krem.
27. Wylej uzyskany krem na wystygniętą ganachę czekoladową (można wyłożyć tartą lodówkę, aby ganachę szybciej stwardniała).
28. Trzymaj tartą lodówkę do momentu montażu.
29. Ubitą ganachę z mlecznej czekolady: Ubij ubitą ganachę jak mietank , a następnie umieść ją w woreczku z gałką do cók .
30. Formuj za pomocą foreczki kulki różnej wielkości, przylegające jedna do drugiej, na arkuszu folii o wielkości tarty, a następnie włóż do zamrażarki.
31. Oczywiście, jeśli nie masz czasu na zamrażanie ganachy, po prostu formuj ją bezpośrednio na tarci!
32. Montaż : Glazura aksamitna (opcjonalnie) QS orzeszki ziemne Kiedy ganachę jest zamrożona, odwróć ją i ubij ganachę.
33. Zastosuj aksamitną glazurę koloru czekoladowym na wierzchu, przycinaj, aby uzyskać gładkie brzegi, jeśli to konieczne.
34. Umieść ganachę na tarci, a następnie umieść pokrojone orzeszki ziemne.
35. Trzymaj tartą lodówkę.
36. Smacznego!