

Tarta czterech czekolad

Ingrédients

- 50g jajka (1 średnie jajko)
- 60g masła
- 90g cukru pudru
- 30g zmielonych orzechów laskowych
- 1g soli
- 180g maki T55
- 50g skrobi ziemniaczanej lub maki kukurydzianej
- 25g białej czekolady lub wysokiej jakości białej czekolady
- 25g purée z orzechów laskowych (bez cukru)
- 30g pokruszonych naleśników "dentelle"
- 40g mleka pasteryzowanego
- 40g mietany polskiej
- 16g żółtek jaj
- 7g cukru
- 1g leucyny
- 35g czekolady Caraïbes lub ciemnej czekolady o zawartości 65-70% kakao
- 48g mietany polskiej
- 70g czekolady Jivara (lub mlecznej czekolady o zawartości 40% kakao)
- 12g miodu
- 20g masła
- 120g Dulcey (lub blond czekolady)
- 240g mietany polskiej
- 1,5g leucyny

Préparation

1. Nigdy nie mamy dość czekolady, więc zamiast robić tartę czekoladową, chcielibyśmy zrobić tartę z 4 rodzajami czekolady!
2. Użyjemy czekolad Valrhona (Ivoire, Dulcey, Jivara i Caraïbes), ale powiem Ci, czym je zastąpić, jeśli ich nie masz, w poniższych listach składników.
3. Możesz zorganizować się, aby zrobić tę tartę w jeden dzień, w takim przypadku radzę zrobić ganache Dulcey jako pierwsze, aby miało czas się ułożyć przed ubiciem, ale idealnie jest zrobić ganache Dulcey do ganache ubitego dzień wcześniej oraz spód dzień wcześniej, a resztę w dniu podania.
4. W tym przepisie nie ma żadnego skomplikowanego elementu, wystarczy wziąć pod uwagę trochę czasu odpoczynku, szczególnie jeśli robisz wszystko tego samego dnia.
5. Ucieraj masło z cukrem pudrem, zmielonymi orzechami laskowymi i solą.
6. Następnie dodaj jajko, dobrze ubijaj.
7. Uformuj wgniecenie z maki i skrobi ziemniaczanej, wlej do niego wcześniej zrobioną mieszankę.
8. Wymieszaj maki z mieszanką, a następnie zagnieć ciasto.
9. Pracuj z ciastem jak najmniej, aby uzyskać jednolitą masę.
10. Zawieść w folię i umieść w lodówce na co najmniej odziny.
11. Rozwałkuj ciasto na grubość 2-3mm, a następnie wyłóż nim natłuszczoną formę do tarty o średnicy 20cm.
12. Umieść spód tarty w lodówce (jeśli to możliwe - w zamrażarce).
13. Rozgrzej piekarnik do 170°C, poniekąd uważaj spód tarty widelcem i piecz przez około 25 do 30 minut.
14. Na 10 minut przed końcem pieczenia zdejmij kawałek folii i smaż spód tarty płaskim roztrzepanym

jajkiem i odrobiną mietanki, ale nie jest to konieczne.

15. Pozwól tarcie ostygnąć w temperaturze pokojowej.

16. Roztop czekoladę purée z orzechów laskowych, a następnie wymieszaj z pokruszonymi naleśnikami "dentelle".

17. Rozsmaruj chrupki masła ostygniętym spodem tarty i zostaw do skrzystalizowania.

18. Namocz elatyn w zimnej wodzie.

19. Doprowadź do wrzenia mleko i mietanę.

20. Dodaj namoczoną odciętą elatynę, dokładnie mieszaj.

21. Ubij śmietankę z cukrem, a następnie wlej na nie gorące mleko i mietanę, dobrze ubijaj.

22. Przez wszystko z powrotem do rondla i gotuj na niskim ogniu, mieszaj cały czas, a jeśli gnieź temperaturę 83°C; jeśli nie masz termometru, zanurz opatek w kremie i narysuj na niej linią palcem.

23. Jeśli linia zostaje i krem nie spływa, jest gotowy.

24. Wylej uzyskany krem angielski na czekoladę, dobrze wymieszaj jak przy robieniu ganache, a następnie pozostaw do lekkiego ostygnięcia.

25. Gdy krem ostygnie, wylej go na chrupki czy spód, wyrównaj powierzchnię wółtąrt do lodówki, aby krem skrzystalizował.

26. Przed włożeniem tarty do lodówki można posypać ją chrupkami lub perłami.

27. Rozpuść czekoladę.

28. Doprowadź do wrzenia mleko z miodem, a następnie wlej je stopniowo na czekoladę, dobrze mieszaj, aby stworzyć emulsję.

29. Odczekaj 5 minut, aby ganache lekko ostygła, a następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki.

30. Jeśli potrzeba, zmiksuj mikserem ręcznym, aby uzyskać gładką ganache, a następnie wylej je na skrzystalizowany krem.

31. Wółtąrt z powrotem do lodówki, aby ganache zgęstniała.

32. Umieść elatynę w bardzo zimnej wodzie, aby ją namoczyć.

33. Rozpuść czekoladę.

34. Podgrzej mietanę w garnku, a następnie poza ogniem dodaj namoczoną odciętą elatynę.

35. Dobrze wymieszaj, a następnie wlej gorącą mietanę na rozpuszczoną czekoladę w kilku partiach.

36. Dobrze mieszaj po każdym dodaniu, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganache.

37. Następnie dodaj pozostałe mietany w garnku (mietana musi być zimna).

38. Przykryj folią aluminiową na co najmniej godzinę, najlepiej na całą noc.

39. Następnie ubij ganache, a uzyskasz konsystencję ubitej mietany.

40. Umieść je w rurce kawie cukierniczym z gładką końcówką (do mojego zdobienia użyłam gładkich końcówek (1cm, 1,5cm i 2cm)).

41. Masz dwie opcje, jeśli chodzi o dekorowanie, wypróbowałam obie: Pierwsza technika, którą zastosowałam na mojej dużej tarcie: położyć folię gitarową na blacie, wylej kulki ubitego ganache różnych rozmiarów w taki sposób, aby utworzyć okrągłe rednice tarty.

42. Położyć kolejną folię gitarową na wierzchu, a następnie lekko ciśnieć ganache drugim blatem, a uzyskasz pożądaną efekt.

43. Umieść blat w zamrażarce, a dopiero po zamrożeniu.

44. Następnie zdejmij pierwszą folię gitarową i umieść zamrożoną ubijaną ganache na tarcie.

45. Druga technika, którą zastosowałam na mojej tarteletce.

46. Bezpośrednio na tartę wyciń kulki ubitej ganache różnych rozmiarów.
47. Odwróć tartę „zgnie” ją na blasze pokrytej folią aluminiową.
48. Umieść ją zamrażarkę i poczekaj, aż tarta ganache zamroźnie, aby odwrócić tartę.
49. W obu przypadkach, przewidź kilka godzin na pozwolenie tarcie rozmrozić (druga opcja zajmie więcej czasu, ponieważ tarta by się rozmroziła) w lodówce.
50. Do wykończenia dodaj po prostu chrupki w różnych kolorach na tartę.
51. I oto twoja tarta z czterech czekolad jest gotowa, moesz się delektować !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com