

Ciasteczka z nadzieniem czekoladowym

Ingrédients

- 120g masła
- 240g maki T55
- 95g cukru pudru
- 1 szczypta soli
- 35g mielonych orzechów laskowych
- 1 duże jajko (55 do 60g bez skorupki)
- 45g mietany kremówki
- 55g pralin
- 55g mlecznej czekolady 40%
- 10g miodu
- 15g masła
- 70g ciemnej czekolady
- 85g mietany kremówki
- 5g miodu

Préparation

1. Dzisiaj proponuję przepis idealny na podwieczorki dla małych i dużych: ciasteczka z orzechami laskowymi nadziewane ganache czekoladowym.
2. Zrobię dwie wersje, pierwszą z ciemną czekoladą, drugą z ganache z mlecznej czekolady z praliną z orzechów laskowych.
3. Jeśli chcesz zrobić tylko jedną wersję, wystarczy podwoić ilość ganache według własnego wyboru, a oczywiście możesz zastąpić proszek z orzechów laskowych dowolnym proszkiem z suszonych owoców :) Przepis jest bardzo prosty, a ciasteczka dobrze się zachowują przez kilka dni w szczelnym pojemniku!
4. Sprzęt: Walek do ciasta Blacha do pieczenia Worki do dekoracji Kółko 12mm Wykrawacz falisty 6cm Składniki: Użyję czekolad Jivara i Caraïbes od Valrhona: kod promocyjny ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
5. T55 cukru pudru 1 szczypta soli mielonych orzechów laskowych 1 duże jajko (55 do 60g bez skorupki) Wymieszaj masło, mąkę, cukier puder, sól i mielone orzechy laskowe aż do uzyskania czegoś na kształt piasku/kruszonki.
6. Następnie dodaj jajko i mieszaj, aż masa będzie jednolita.
7. Zawieś ciasto w folię i umieść w lodówce na co najmniej odziny.
8. Rozwałkuj ciasto na grubość 2 do 3mm, a następnie wytnij koła o średnicy 6cm z pomocą falistego wykrawacza.
9. Rozgrzej piekarnik do 170°C.
10. Piecz ciasteczka przez 15 minut, powinny być już ociełe na wyjściu z piekarnika.
11. Ganache z mlecznej czekolady z orzechami laskowymi: mietany kremówki pralin mlecznej czekolady 40% miodu masła Podgrzej mietany z miodem.
12. Rozpuść czekoladę i wymieszaj ją z praliną.
13. Wlej gorącą mietaną w trzech porcjach do czekolady, dobrze mieszaj, aby uzyskać gładką ganache.
14. Następnie dodaj masło i dobrze wymieszaj, w razie potrzeby możesz użyć blendera ręcznego, aby uzyskać jednolitą białą ganache.
15. Odstaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.
16. Ganache z ciemnej czekolady: ciemnej czekolady mietany kremówki miodu Podgrzej mietany z

miodem.

17. Rozpuść czekoladę.

18. Wlej gorącą mietaninę w trzech porcjach do czekolady, dobrze mieszaj, aby uzyskać gładką ganachę.

19. W razie potrzeby możesz użyć blendera ręcznego, aby uzyskać jednolitą białą ganachę.

20. Odstaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej.

21. Montaż : Gdy ciasteczka ostygną, wódkę odzono ganachę do worka do dekoracji i wypełnij ciasteczka.

22. Na koniec, delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com