

Czekoladowa tarta briożowa

Ingrédients

- 250g mki pszennej lub T45
- 10g wieych drody
- 30g cukru
- 1 jajko
- 110g pe not ustego mleka
- 5g soli
- 100g mas a
- 50g kawa ków czekolady
- 200g mleka
- 200g mietany
- 1 jajko
- 1 ótko
- 85g cukru trzcinowego
- 20g mki kukurydzianej
- 15g mki
- 15g mas a
- 85g ciemnej czekolady
- 40g kruszonego ziarna kakaowego
- 1 jajko do smarowania

Préparation

1. Kocham prac łz ciastem brioche, a obecnie robi łgo jeszcze wi cej ni łzwykle!
2. Tym razem postanowi am zrobi łczekoladow łtart łbrioche: nic prostszego, ciasto brioche i krem cukierniczy z czekolad , urozmaicony odrobin łkruszonego ziarna kakaowego dla chrupko ci.
3. Oczywi cie mo ecie doda łowoce, je li chcecie, lub kawa ki czekolady mlecznej czy bia ej.
4. Sprz ł: Okr g 24cm Robot kuchenny Trzepaczka Blacha perforowana Wa ek do ciasta Sk adniki: U y am czekolad Caraibes i pere ek chrupi cych od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (afiliacja).
5. U y am kruszonego ziarna kakaowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na ca ej stronie (bez afiliacji).
6. Na dnie misy robota kuchennego wyposa onego w hak, wlej mleko i pokruszone dro d e.
7. Pokryj m k , nast pnie dodaj sól, cukier i jajko.
8. Zagniataj na ma ej pr dko ci przez oko o dziesi łminut, ciasto powinno by łg adkie i odstawa łod cian misy.
9. Nast pnie dodaj mas o i zagniataj ponownie przez oko o 15 minut, ciasto powinno by łg adkie i elastyczne.
10. Zaw łciasto w foli ł umie łw lodówce na co najmniej odziny, lub na ca łnoc.
11. Gdy ciasto jest dobrze sch odzone, dodaj kawa ki czekolady i rozwa kuj na grubo ł1cm.
12. Wytnij okr g o rednicy 24cm przy u yciu ma lanego pier cienia do ciast.
13. Pozw łciastu brioche rosn łw temperaturze pokojowej przez 45 minut.
14. Podgrzej mleko ze mietan .
15. Ubij jajko, ótko i cukier.
16. Nast pnie dodaj m k łi m k łkukurydzian , a nast pnie ponownie ubij.
17. Wlej po ow łgor cego mleka, wymieszaj, a nast pnie przelej wszystko z powrotem do garnka.
18. Gotuj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c, a łkrem zg łtnieje.

19. Gdy krem jest gotowy, zdejmij go z ognia, a następnie dodaj masło, czekoladę i kruszone ziarno kakaowe.
20. Gdy krem jest jednolity, zawiąż go w folię, aby styła się i powierzchnia kremu, następnie umieść w lodówce, aby całkowicie ostygła.
21. Pieczenie i wykończenie: 1 jajko do smarowania QS kruszonego ziarna kakaowego QS perełki chrupiących z czekoladą lub kawą czekoladową Gdy krem jest całkowicie zimny, rozprowadź go na brioche, pozostawiając około 2cm wolne na obwodzie.
22. Pozwól brioche ponownie rosnąć w temperaturze pokojowej przez 45 minut.
23. Posmaruj brzegi tarty jajkiem, a następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25 minut.
24. Pozwól przestygnąć, następnie udekoruj kruszonym ziarnem kakaowym i chrupiącymi perełkami i ciesz się !