

Mendiant à la manière de Benoît Castel (tarta czekoladowa)

Ingrédients

- 130g masła
- 80g cukru pudru
- 220g maki
- 30g mielonych migdałów
- 1 duże jajko (60g)
- 150g mielony płynny
- 30g miodu
- 130g ciemnej czekolady
- 30g niesolonego masła
- 200g orzechów (pistacje, orzechy laskowe, migdały, orzechy, orzechy pekan...)

Préparation

1. Oto jestem z powrotem z księżką Le Paris des Pâtisseries François Blanca.
2. Przeglądaj, natknąłem się na ten przepis na tartę w stylu "mendiant" Benoît Castela, tarta prosta, ale naprawdę bardzo dobra: kruche ciasto z migdałami i wanilią, kremowa ganache czekoladowa i suszone owoce według własnego wyboru!
3. Nie mając wykrawacza o odpowiedniej wielkości, użyłem pierścienia o średnicy 20 cm zamiast kwadratu o boku 22 cm, można dopasować do wykrawacza, które posiadacie lub po prostu wyciąć ciasto nożem, więc potrzebujesz bardzo małą sprężynę, aby zrealizować ten przepis.
4. Ostatnia rzecz, odwiedź moje konto na Instagramie, aby wygrać egzemplarz tej wspaniałej książki do pieczenia!
5. Sprężyna: Płynna perforowana Wałki do ciasta Karbowany pierścień De Buyer Składniki: Użyłem czekolady Karaiby od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
6. Użyłem suszonych owoców od Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (bez afiliacji).
7. Czas przygotowania: 30 minut + 3h30 odpoczynku + 50 minut pieczenia Na kwadracie tarta o boku 22 cm: Kruche ciasto: masło cukru pudru maki mielonych migdałów 1 duże jajko () łyżeczki wanilii Wymieszaj masło z cukrem pudrem, maki, mielonymi migdałami i wanilią, a także uzyskania kruszonki.
8. Następnie dodaj jajko i szybko wymieszaj, aby uzyskać jednolite ciasto.
9. Owiń ciasto folią i włóż do lodówki na co najmniej odziny.
10. Następnie rozwałkuj je na grubość 3 mm i wytnij dwa kwadraty o boku 22 cm (użyłem mojego karbowanego pierścienia o średnicy 20 cm).
11. Wykrawaj w ten sposób jednego z kwadratów/pierścieni.
12. Lekko zwilż brzegi pierwszego kwadratu/pierścienia i przyklej na nim drugi.
13. Włóż do lodówki lub zamrażarki na co najmniej 30 minut.
14. Następnie piecz w rozgrzanym piekarniku w 170°C przez 20 minut.
15. Pozostaw do ostygnięcia.
16. Ganache: mielony płynny miodu ciemnej czekolady niesolonego masła Podgrzej mietany z miodem.
17. Posiekaj czekoladę (zaczynam topić ją zamiast), dodaj masło w małych kawałkach, a następnie powoli wlewaj gorące mietane, dobrze mieszaj łyżką.
18. Gdy ganache jest jednolita i lśniąca, wylej ją na tartę.
19. Dekoracja: orzechów (pistacje, orzechy laskowe, migdały, orzechy, orzechy pekan...) Upraż orzechy w piekarniku w 130°C przez 30 minut, następnie pozostaw do ostygnięcia.

20. Następnie rozsyp je na tarcie.

21. Przechowuj je w temperaturze pokojowej i delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com