

Tygrysy z mleczną czekoladą i orzechami laskowymi

Ingrédients

- 150g masła
- 150g białek jaj
- 170g cukru pudru
- 100g mielonych orzechów laskowych
- 50g maki
- 1 szczypta soli
- 60g posypki lub kawa kawy czekolady
- 40g pernej mietanki
- 50g orzechowego praliné
- 55g czekolady azélie
- 10g masła
- 15g miodu neutralnego

Préparation

1. Nowa wersja tych przepysznych tygrysków w stylu Cyrila Lignaca: mleczna czekolada & orzechowy praliné.
2. Do przepisu na finansjerki użyjemy, jak zwykle, tego od Cyrila Lignaca, który jest doskonały, i na pewno nie jest ganache z mlecznej czekolady & orzechowym praliné, użyjemy czekolady Azelia od Valrhona, która już jest aromatyzowana orzechami laskowymi.
3. Sprząt: Formy na mini kuglę Silikomart Skąd: Użyjemy czekolady Azelia z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU umożliwi ci 20% zniżki na cały asortyment (afiliacyjny).
4. Czas przygotowania: 25 minut + 20 minut pieczenia Na około dziesięć tygrysków: Finansjerki: masło białek jaj cukru pudru mielonych orzechów laskowych maki 1 szczypta soli posypka lub kawa kawy czekolady Przygotuj masło orzechowe: rozpuść masło i pozwól mu skwierczeć na małym ogniu, a uzyskasz z niego kolor.
5. Pozwól, by ostygło.
6. Wymieszaj białko z cukrem pudrem i mielonymi orzechami laskowymi.
7. Dodaj sól i maki, a następnie kawę czekolady.
8. Na koniec dodaj ostudzone masło orzechowe (uwaga, jeśli jest zbyt gorące, może rozpuścić czekoladę).
9. Wlej ciasto do foremek (nie wypełniaj ich całkowicie).
10. Piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C przez 20 minut, następnie wyjmij z foremek i pozwól im ostygnąć.
11. Ganache czekoladowo-praliné: perna mietanka orzechowego praliné czekolady azélie masło a miodu neutralnego Podgrzej mietankę z miodem.
12. Wymieszaj praliné i roztopioną czekoladę.
13. Wlej mietankę do poprzedniej mieszanki, starannie mieszaj, aby uzyskać ładny, błyszczący ganache.
14. Dodaj masło i ponownie wymieszaj.
15. Pozwól, by ostygło, następnie nałóż finansjerki i ciesz się!