

Czekoladowe tartaletki kwiatowe z czarnym pieprzem

Ingrédients

- 60g masła o konsystencji pomady
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g maki ziemniaczanej
- 30g śmietanki
- 80g cukru
- 60g cukru (1)
- 50g cukru (2)
- 20g cukru (2)
- 35g maki
- 15g kakao w proszku
- 40g purée z migdałów
- 20g ciemnej czekolady 66%
- 30g pokruszonych naleśników dentelle
- 3 do 4 obrotów młynkiem czarnego pieprzu madagaskarskiego
- 125g mietanki pieprzowej 35%
- 125g mleka pełnego
- 50g śmietanki
- 25g cukru
- 130g ciemnej czekolady 66% kakao
- 3 do 4 obrotów młynkiem pieprzu
- 200g mietanki pieprzowej 35%
- 20g cukru pudru
- 3 do 4 obrotów młynkiem pieprzu

Préparation

1. Robiłam prawie wyłącznie ciasta do dzielenia, ale tym razem, co jest nietypowe, postanowiłam przygotować tartaletki indywidualne.
2. W formie małych kwiatków, które często widzi się ostatnio w mediach społecznych, stworzyłam kilka nowych przygotowań z ciemnej czekolady i pieprzu madagaskarskiego.
3. Pieprz podkreśla smak czekolady i wnosi świeżość do tego dobrze czekoladowego deseru. Użyłam czarnego pieprzu z Madagaskaru, moim ulubionego, który lubisz, a ilość ci podane w przepisie jest orientacyjna, w zależności od pieprzu i twojej wrażliwości ci może być oczywiście mniej lub więcej.
4. Sprzęt: Formy do tartałek Wałek do ciasta Mini szpatułka Zagięta blacha perforowana Rękawki cukiernicze Kołowa 12mm Składniki: Użyłam czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na wszystkie produkty (afiliowany).
5. Czas przygotowania: 1h30 + 25 minut pieczenia Na 6 tartałek: Ciasto kruche: masło o konsystencji pomady cukier pudru mielonych migdałów 1 jajko maki T55 maki ziemniaczanej Wymieszaj masło o konsystencji pomady z cukrem pudrem i mielonymi migdałami.
6. Gdy mieszanka jest jednolita, dodaj jajko, a następnie maki ziemniaczaną.
7. Wymieszaj szybko, aby uzyskać jednolitą kulę, następnie owiń ciasto i włóż do lodówki na co najmniej godzinę.
8. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2mm.
9. Wytnij krążki o średnicy 10cm.
10. Uformuj ciasto w formy (wcześniej nasmarowane masłem) od spodu, tak jak na zdjęciu, dociskaj, aby

ciasto odpowiednio przybra o kształt.

11. Umieść lodówce na co najmniej odziny, albo w zamrażarce na co najmniej 30 minut.
12. Piecz w nagrzanym piekarniku w 170°C przez 20 minut.
13. Aby uzyskać dobrze zrumienione tartaletki, można je wyłożyć 15 minut przed końcem pieczenia, posmarować roztrzepanym jajkiem i ponownie włożyć do piekarnika na koniec pieczenia.
14. Ciasto wiedzkie kakaowe: 60g cukru (1) białek cukru (2) maki kakao w proszku Ubić 60g z cukrem (1), a ciasteczka dobrze ubita i napowietrzona.
15. Ubić białka na sztywno z cukrem (2).
16. Delikatnie wymieszaj dwie poprzednie mieszanki.
17. Dodaj przesianą mąkę i kakao.
18. Wylej na blachę i rozprowadź cienką warstwą o 1 cm.
19. Piecz w nagrzanym piekarniku w 200°C przez 8 do 10 minut, a następnie ostudź na kratce.
20. Następnie wytnij krążki o średnicy 5cm.
21. Chrupiąca czekolada ciemna, migdały pieprzone: purée z migdałów ciemnej czekolady 66% pokruszonych naleników dentelle 3 do 4 obrotów młynkiem czarnego pieprzu madagaskarskiego Roztop czekoladę, a następnie dodaj purée z migdałów, pieprz i pokruszone naleniki dentelle.
22. Kremowa ciemna czekolada i pieprz: mietanki płynnej 35% mleka pełnego 60g cukru ciemnej czekolady 66% kakao 3 do 4 obrotów młynkiem pieprzu Ubić 60g z cukrem.
23. Podgrzej mleko ze mietankami, następnie wlej na jajka, dobrze mieszaj.
24. Przelej wszystko z powrotem do rondla i gotuj do 85°C, mieszaj bez przerwy.
25. Następnie dodaj czekoladę i pieprz.
26. Zmiksuj kremowy krem czekoladowy, owinięty folią i wstaw do lodówki do czasu montażu.
27. Chantilly z pieprzem: mietanki płynnej 35% cukru pudru 3 do 4 obrotów młynkiem pieprzu Ubić mietanki z cukrem pudrem, następnie dodaj pieprz.
28. Wójtka kawa cukiernicza (gładka końcówka 12mm), następnie przejdź do montażu.
29. Montaż : Trochę pieprzu Rozprowadź trochę chrupiącego spodu na dno tartaletek.
30. Dodaj krem, a następnie ciasto wiedzkie.
31. Nanieść ostatni warstwę kremu, dokładnie wygładź powierzchnię.
32. Udekoruj chantilly.
33. Dodaj trochę kremu na środku.
34. I na koniec, jeden mały obrót młynkiem pieprzu i gotowe, można się delektować !