

Podwójna tarta czekoladowa z orzechowym praliné

Ingrédients

- 115g mlecznej czekolady Jivara
- 250g g stej mietany 35% t uszczu
- 2 ó tka jaj
- 75g cukru
- 75g mas a o konsystencji pomady
- 100g m ki
- 5g proszku do pieczenia
- 85g g stej mietany
- 85g pe nego mleka
- 35g ó tek jaj
- 15g cukru
- 85g ciemnej czekolady 66% kakao
- 55g praliny z orzechów laskowych
- 60g praliny z orzechów laskowych
- 30g czekolady Jivara
- 45g pokruszonych nale ników

Préparation

1. W tym roku na Wielkanoc chcia em, aby cie wzi li udzia łw tworzeniu mojego przepisu; przeprowadzi em kilka ankiet na Instagramie, aby cie mogli wybra łrodzaj deseru i ró ne elementy, które go sk adaj , a oto wynik: podwójna czekoladowa tarta (czarna i mleczna) z pralin łz orzechów laskowych (które oczywi cie mo na zast pi łwybranymi orzechami: pekan, migda .
2.).
3. Chrupi cy, mi kki, kremowy, chrupi cy, musowy - znajdziecie wiele tekstur w tej wyj łkowo smacznej i czekoladowej tarcie, aby dobrze zako czy łswój wielkanocny posi ek!
4. Postanowi em zrobi łdwie ma e tarty, aby pokaza łdwa mo liwe dekoracje, je li chcecie si łnimi zainspirowa Sprz łt: Termometr Wa ek do ciasta Ma a opatka k towa Taca perforowana Worki cukiernicze Ko cówka 10mm Na jedn łdu łtart ł: Pier cie ł24cm Na ma łtart łokr g : Pier cie ł16cm Ko cówka 12mm Ko cówka do gniazda Na tart łw kszta cie jajka: Pier cie łjajko gobel Ko cówka saint honoré de Buyer Sk adniki: U y em czekolady Jivara i Karaiby od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca łstron ł(afiliacja).
5. Czas przygotowania: 1h do 1h10 + 12 minut pieczenia + minimum odzin odpoczynku Dla tarty o rednicy 24cm (lub jednej 16cm + jednej w formie jajka o d ugo ci 20cm): Ganache mleczna: mlecznej czekolady Jivara g stej mietany 35% t uszczu Roztop czekolad .
6. Podgrzej po ow ł mietany.
7. Wlej gor c ł mietan łna roztopion łczekolad , miksuj, a nast pnie dodaj drug łpo ow łzimnej mietany.
8. Miksuj ponownie, przykryj foli łi w ó łdo lodówki na minimum odzin.
9. Kruche breto skie: 2 ó tka jaj cukru mas a o konsystencji pomady m ki proszku do pieczenia Kilka kawa ków czekolady Ubij ó tka z cukrem.
10. Dodaj mas o, dobrze wymieszaj, a nast pnie dodaj m k łi proszek do pieczenia.
11. Uformuj kul , rozwa kuj j łmi dzy dwoma arkuszami papieru pergaminowego i w ó łdo lodówki na minimum odzin .
12. Nast pnie rozwa kuj j łna grubo łmaksymalnie 1/2 cm, wytnij ciasto przy u yciu pier cienia (bez ma lenia), wci nij kilka kawa ków czekolady i piecz przez 12 minut w temperaturze 170°C.
13. Pozwól ostygn .

14. Kremowy ciemnoczekoladowy i orzechowy: gstej mietany pego mleka ótek jaj cukru ciemnej czekolady 66% kakao praliny z orzechów laskowych Podgrzej mleko i mietan .
15. Ubij ótka z cukrem.
16. Wlej gor cy p yn na nie, a nast pnie wrzu łwszystko z powrotem do garnka.
17. Gotuj, mieszaj c ca y czas, a łosi gnie si ł85°C.
18. Po zdj ciu z ognia, dodaj czekolad łi pralin , miksuj przy u yciu miksera r cznego.
19. Przykryj foli łi ca kowicie ch ód ł/ krystalizuj w lodówce.
20. Roztop czekolad , a nast pnie dodaj pralin .
21. Nast pnie dodaj pokruszone nale niki i dobrze wymieszaj.
22. Monta : Kilka posiekanych orzechów laskowych Czekoladowe jajka do dekoracji Pralina z orzechów laskowych Roz ó łchrupi c łmas łna sch odzonym kruchym breto skim.
23. Pozwól, aby krystalizowa a w lodówce.
24. Posyp kremowy mas łna chrupi cym spodzie.
25. Posyp posiekanymi orzechami.
26. Ubij ganache, a łuzyskasz konsystencj łbitej mietany.
27. Na tart łw kszt cie jajka: wlej ganache do worka cukierniczego z ko cówk łsaint-honoré.
28. Wyci nij ganache wzd u łd ugo ci tarty.
29. Mi dzy liniami wyci nij troch łkremowego masy lub praliny.
30. Ozdób kilkoma czekoladowymi jajkami i posiekanymi orzechami.
31. Na okr g łtart łw kszt cie gniazda: rozprowad łcienk łwarstw łubitej ganache na ca ej powierzchni tarty.
32. Wlej ganache do worka cukierniczego z okr g łko cówk ł10/12mm i wyci nij na obwodzie tarty, tworzc oko o 3 okr enia.
33. Wlej reszt łkremowego masy do worka cukierniczego z ko cówk łdo gniazda.
34. Wyci nij nitki kremowego masy na ca ej tarcie, skupiaj c si łna obwodzie.
35. Udekoruj czekoladowymi jajkami i posiekanymi orzechami.
36. Twoja tarta jest gotowa, smacznego!