

Tarta straciatella

Ingrédients

- 60g miodowego masła
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 155g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 25g masła
- 45g białka
- 55g cukru trzcinowego
- 40g maki
- 35g ciemnej czekolady
- 50g ciemnej czekolady
- 60g mietany kremówki 30 lub 35% tłuszczu (1)
- 7g glukozy
- 7g miodu
- 120g mietany kremówki 30 lub 35% tłuszczu (2)
- 65g mietany kremówki
- 65g pasty ustego mleka
- 6g skrobi kukurydzianej
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 70g ubitej mietany kremówki
- 25g drobno posiekanej ciemnej czekolady
- 150g mietany kremówki
- 15g cukru pudru
- 45g drobno posiekanej ciemnej czekolady

Préparation

1. Jeśli lubisz lody o smaku straciatella, trafiłeś w dobre miejsce!
2. Chciałbym spróbować tego popularnego smaku w formie tarty.
3. Aby jak najlepiej odtworzyć mleczny smak lodów straciatella, zdecydowałem się nie używać jaj (z wyjątkiem sódki ciasta): ciastko jest oparte na ubitych białkach w bezie, krem "diplomat" jest bez jaj, i chociaż myślałem o zrobieniu dekoracyjnego ganache z białej czekolady / ciemnej czekolady na dekorację, zdecydowałem się zastąpić ganache z białej czekolady prostym mietanym, aby nie wprowadzać innego smaku.
4. Różne elementy są dość proste do wykonania, jeśli możesz, polecam przygotowanie tej tarty w ciągu 2 dni: sódka ciasto, formowanie, krem do dipłomatu i ganache czekoladowy dzieł twórcze niej, a reszta w dniu przygotowania.
5. Do ważkó!
6. Sprząt: Końcówka do twojego honoru de Buyer Jednorazowe worki cukiernicze Perforowane około do tart 20 cm de Buyer Perforowana blacha Wałek do ciasta Trzepaczka Mini opatka kłowa Składniki: Użyłem czekolady Caraibes z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całą stronę (afiliacja).
7. Wymieszaj miodowe masło z cukrem pudrem i mielonymi migdałami.
8. Dodaj jajko i ponownie wymieszaj, aby uzyskać emulsję (za pomocą marysy lub mieszadła, jeśli używasz robota).
9. Na koniec dodaj mak i skrobi kukurydzianą i szybko wymieszaj.
10. Zakończ oczywiście, aby nie przecieć ciasta, uformuj kulę, owij ją folią i umieść lodówce na co najmniej odziny.

11. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm i wyłóż nim natłuszczone kółko.
12. Przebij dno tarty widelcem, a następnie umieść ją w zamrażarce (ewentualnie w lodówce) na co najmniej godzinę, najlepiej dłużej.
13. Podpiecz przez 15 minut w 165°C.
14. Rozpuść masło i odstaw do ostudzenia.
15. Ubij białko z cukrem na gładką białą szczył bez.
16. Dodaj przesiane mąkę do marysy.
17. Następnie dodaj ostudzone roztopione masło.
18. Zaczekaj, aż dodasz drobno posiekane czekolady, a następnie wylewaj ciasto na podpieczony spód tarty.
19. Również posmaruj ciasto słodkim wymieszanym z odrobiną mietany przed ponownym włożeniem do piekarnika, ale to opcjonalne.
20. Wójtart już powrotem do piekarnika na około 15 minut pieczenia w 170°C, biszkopt powinien być upieczony, a ciasto dobrze zrumienione.
21. Będzie miażdża do ganache, ale trudno zrobić ciemniejszy.
22. W razie potrzeby możesz zamrozić ganache po ubiciu w formie silikonowej dla innego deseru (lub możesz na to zejść).
23. Rozpuść czekoladę.
24. Podgrzej mietanę (1) z glukozą i miodem.
25. Wlej gorący płyn w trzech porcjach do roztopionej czekolady, dobrze mieszaj, aby uzyskać gładką białą ganache.
26. Na koniec użyj blendera do perfekcyjnego emulgowania.
27. Dodaj zimną mietanę (2), ponownie zmiksuj, a następnie przykryj folią kontaktową i umieść ją w lodówce na co najmniej godzinę, najlepiej przez noc.
28. W rondlu rozciecz skrobi kukurydzianą odrobiną zimnego mleka, a gdy mieszanka będzie jednolita i bez grudek, dodaj resztę mleka i zimną mietanę oraz wanilię.
29. Umieść na średnim ogniu i zagotuj, ciągle mieszaj trzepaczką.
30. Przełóż do naczynia, przykryj folią kontaktową i całość ostudź w lodówce.
31. Następnie ubij mietaną bitą mietanę.
32. Delikatnie połącz krem waniliowy z ubitą mietaną, a następnie dodaj posiekane czekoladowe wiórki.
33. Na słodkim kremie na biszkopt chmurka.
34. Umieść ją w lodówce, aby się odzieliła, podczas gdy przygotowujesz wykończenie.
35. Bitą mietaną i wykończenie: mietany kremówki cukru pudru drobno posiekanej ciemnej czekolady. Przygotuj bitą mietaną stracciatellą: ubij mietanę i dodaj cukier puder, a uzyskasz teksturę bitej mietany.
36. Dodaj posiekane czekoladowe wiórki do marysy.
37. Umieść bitą mietanę w worku cukierniczym z kółkami do wiązania.
38. Równocześnie ubij ganache czekoladową i umieść ją również w worku cukierniczym z kółkami do wiązania.
39. Na słodkiej mietanie na tartę, a następnie delektuj się!