

Torta 100% avelã

Ingrédients

- 63g de chocolate branco Ivory
- 95g de praliné de avelã
- 125g de purê de avelã
- 3,4g de gelatina
- 110g de manteiga em temperatura ambiente
- 140g de açúcar de confeitador
- 80g de farinha de avelã
- 2 ovos
- 3 gemas de ovo
- 150g de farinha T55
- 60g de amido de milho
- 33g de açúcar
- 310g de creme de leite integral
- 63g de chocolate branco Ivory
- 35g de praliné de avelã
- 30g de purê de avelã
- 1,6g de gelatina
- 60g de manteiga em temperatura ambiente
- 90g de açúcar de confeitador
- 30g de farinha de avelã
- 1 ovo
- 150g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 50g de manteiga em temperatura ambiente
- 50g de açúcar de confeitador
- 50g de farinha de avelã
- 1 ovo
- 10g de amido de milho
- 1 gema de ovo para a cobertura (opcional)
- 33g de gemas de ovo
- 33g de açúcar
- 185g de creme de leite integral
- 1,8g de gelatina
- 95g de purê de avelã

Préparation

1. Para os habitués do blog, vocês provavelmente notaram que eu gosto muito de avelãs, em cremes, bolos, tortas e outros; mas se já existem receitas de torta de avelã & café, avelã & baunilha, avelã & caramelo ou ainda avelã & limão, ainda não havia uma versão 100% avelã.
2. Isso foi feito com esta torta muito saborosa, que coloca a avelã em destaque sob várias formas e texturas!
3. Material :Eu usei o rolo de massa, a forma perfurada, espátula inclinada & os sacos de confeitar Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 % de desconto na primeira compra / colaboração comercial.
4. Círculo canelado De BuyerBico saint-honoré de BuyerIngrédients :Eu usei o chocolate Ivory da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Eu usei o purê de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Tempo de preparação : 1h30 + 25 minutos de cozimento + 6 horas a 1 noite de descansoPara uma torta de 20cm de diâmetro : Lista de compras : de creme de leite integral de chocolate branco Ivory de praliné de

avelã de purê de avelã 3, de gelatina de manteiga em temperatura ambiente de açúcar de confeitiro de farinha de avelã 2 ovos e mas de ovo de farinha T55 de amido de milho de açúcar Para a decoração : um pouco de praliné de avelã, de purê de avelã e algumas avelãs torradas Ganache montada de avelã : de creme de leite integral de chocolate branco Ivory de praliné de avelã de purê de avelã 1, de gelatina Hidrate a gelatina em água fria.

7. Aqueça metade do creme de leite e, em paralelo, derreta suavemente o chocolate branco.
8. Quando o creme estiver quente, adicione a gelatina hidratada (e espremida se você estiver usando gelatina em folha) e despeje sobre o chocolate branco.
9. Misture com um mixer de imersão para emulsificar bem, depois adicione a segunda metade do creme frio, o purê de avelã e o praliné de avelã e misture novamente.
10. Cubra com filme plástico e deixe esfriar e descansar por no mínimo 6 horas na geladeira, se possível, uma noite.
11. Massa doce de avelã : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar de confeitiro de farinha de avelã 1 ovo de farinha T55 de amido de milho Creme a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeitiro.
12. Em seguida, adicione a farinha de avelã e emulsifique com o ovo.
13. Finalize incorporando a farinha e o amido de milho, forme uma bola, achate-a e deixe descansar na geladeira por pelo menos 1h30.
14. Finalmente, abra-a com 2mm de espessura e forre seu círculo de torta.
15. Deixe descansar novamente na geladeira por pelo menos 2 horas, se possível, durante toda a noite.
16. Creme de avelã : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar de confeitiro de farinha de avelã 1 ovo de amido de milho e ma de ovo para a cobertura (opcional) Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeitiro, a farinha de avelã e o amido de milho antes de adicionar o ovo.
17. Emulsifique bem.
18. Espalhe o creme de avelã sobre a massa doce.
19. Asse em forno pré-aquecido a 170°C por 20 minutos, depois retire o círculo.
20. Dore a torta com a gema de ovo batida e asse novamente por 5 minutos.
21. Praliné de avelã : A receita do praliné está detalhada em este artigo.
22. Creme de avelã : de gemas de ovo de açúcar de creme de leite integral 1, de gelatina de purê de avelã Hidrate a gelatina em água fria.
23. Aqueça o creme de leite.
24. Bata as gemas de ovo com o açúcar.
25. Despeje o creme quente sobre as gemas, depois cozinhe até a temperatura de 83°C, mexendo constantemente.
26. Em seguida, adicione a gelatina hidratada (e espremida se você estiver usando folhas de gelatina) e o purê de avelã.
27. Misture bem, se necessário, com um mixer de imersão.
28. Deixe cristalizar na geladeira até a montagem.
29. Montagem : 50 a de praliné de avelã Para a decoração : um pouco de praliné de avelã, de purê de avelã e algumas avelãs torradas Sobre a base da torta resfriada, espalhe o praliné de avelã.
30. Em seguida, adicione o creme de avelã.
31. Bata a ganache para obter uma textura de chantilly.
32. Decore com o praliné, o purê de avelã e algumas metades de avelãs torradas antes de saborear!

