

Tartelete de chocolate, pralinê e chantilly

Ingrédients

- 115g de açúcar de confeiteiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 2 ovos
- 150g de farinha T55
- 50g de maizena
- 730g de creme de leite integral + 1 colher de chá
- 80g de mel neutro
- 392g de chocolate Guanaja
- 200g de praliné
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha ou os grãos de uma fava de baunilha raspada
- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 ovo
- 150g de farinha T55
- 50g de maizena
- 480g de creme de leite integral
- 80g de mel neutro
- 392g de chocolate Guanaja
- 200g de praliné
- 250g de creme de leite integral
- 25g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha ou os grãos de uma fava de baunilha raspada

Préparation

1. Se você segue a marca Valrhona nas redes sociais ou em seu site, deve ter visto que este ano o chocolate Guanaja comemora 40 anos.
2. Criado nos anos 80, em uma época em que os chocolates amargos apresentavam porcentagens de cacau mais baixas e um teor de açúcar mais alto, esse chocolate se tornou um dos chocolates mais conhecidos da marca.
3. Aqui, eu quis valorizá-lo em uma tartelete muito simples, com um pouco de praliné e um chantilly leve de baunilha para obter uma sobremesa muito chocolatada e muito saborosa ☺ Ingredientes :Eu usei o chocolate Guanaja & o extrato de baunilha Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Eu usei o grué de cacau e a farinha de amêndoa de Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood / código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / colaboração comercial.
6. Eu usei o rolo de massa, a forma perfurada, a tela de cozimento & os sacos de confeitar Guy

Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10€ de desconto na primeira compra / colaboração comercial.

7. Lista de compras : de manteiga pomada de açúcar de confeiteiro de farinha de amêndoa Uma pitada de sal 2 ovos de farinha T55 de maizena de creme de leite integral + 1 colher de chá de mel neutro de chocolate Guanaja de praliné 1 colher de sopa de extrato de baunilha ou os grãos de uma fava de baunilha raspada Opcional: grué de cacau Tempo de preparo: 50 minutos + mínimo 5 horas de descanso + 25 minutos de cozimento Para cerca de dez tarteletes : Massa doce : de manteiga pomada de açúcar de confeiteiro de farinha de amêndoa Uma pitada de sal 1 ovo de farinha T55 de maizena Para a cobertura: 1 ovo + 1 colher de chá de creme de leite Creme a manteiga com o açúcar de confeiteiro, depois adicione a farinha de amêndoa e o sal.

8. Emulsione com o ovo.

9. Adicione a farinha e a maizena, misture rapidamente para formar uma bola e depois deixe a massa embalada na geladeira por no mínimo 1h30.

10. Abra a massa com 2mm de espessura.

11. Forre suas formas de tartelete previamente untadas.

12. Coloque-as na geladeira por no mínimo 2 a 3 horas, se possível durante toda a noite para obter o melhor resultado após o cozimento.

13. Asse em forno pré-aquecido a 165°C por 15 minutos.

14. Enquanto isso, prepare a cobertura batendo um ovo com uma colher de chá de creme de leite.

15. Desenforme delicadamente as tarteletes e, em seguida, pincele-as (externamente e internamente também, isso ajudará a impermeabilizá-las e mantê-las crocantes por mais tempo).

16. Asse novamente por 5 a 10 minutos, até que estejam douradas.

17. Retire do forno e deixe esfriar antes de manusear.

18. Ganache de chocolate amargo : de creme de leite integral de mel neutro de chocolate Guanaja Aqueça o creme de leite com o mel neutro.

19. Quando o creme estiver quente, despeje-o em várias vezes sobre o chocolate, mexendo bem após cada adição para obter uma ganache lisa e brilhante.

20. Finalize batendo a ganache com um mixer de imersão, tentando não incorporar bolhas de ar.

21. Montagem : de praliné Coloque de praliné no fundo de cada tartelete, depois despeje a ganache de chocolate por cima.

22. Deixe cristalizar por pelo menos 1h30 na geladeira.

23. Chantilly de baunilha : de creme de leite integral de açúcar de confeiteiro 1 colher de sopa de extrato de baunilha ou os grãos de uma fava de baunilha raspada Opcional: grué de cacau Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro e a baunilha.

24. Despeje em um saco de confeitar com o bico de sua escolha e decore as tarteletes (você também pode simplesmente fazer quenelles de chantilly com a colher).

25. Polvilhe com grué de cacau antes de se deliciar!

