

Tarte cookie, chocolate & baunilha

Ingrédients

- 105g de manteiga pomada
- 70g de açúcar mascavo
- 70g de açúcar refinado
- 30g de ovo inteiro
- 180g de farinha T45
- 3,5g de fermento em pó
- 60g de pérolas crocantes de chocolate amargo
- 90g de chocolate Guanaja
- 105g de chocolate Guanaja
- 125g de creme de leite fresco
- 5g de mel
- 45g de crepes dentelle
- 35g de chocolate Guanaja
- 55g de praliné de amêndoa & avelã
- 150g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 25g de açúcar de confeiteiro
- 1 fava de baunilha

Préparation

1. Valrhona lançou há alguns dias um novo site onde podemos encontrar receitas, mas também seu chocolate, seu praliné, suas pérolas crocantes e até sua novíssima baunilha Norohy!
2. Podemos pedir os produtos para serem entregues em casa, mas também encontrar artesãos próximos que vendem produtos Valrhona.
3. Por ocasião do lançamento deste novo site, recebi um pacote contendo alguns produtos, com a missão de fazer e compartilhar uma receita gourmet, que possa ser feita em casa e, claro, com chocolate ;-). Aqui está então esta torta cookie, chocolate e baunilha, que requer pouco equipamento e tempo, e que usa o chocolate Guanaja (chocolate amargo com 70% de cacau), o praliné de amêndoa e avelãs, as pérolas crocantes de chocolate amargo e a baunilha.
4. Esta receita é composta por uma base de cookie (inspirei-me na receita dos cookies de Cyril Lignac) coberta com um crocante de praliné, uma ganache e um chantilly de baunilha, resumindo, uma sobremesa super gourmet!
5. Misture a farinha e o fermento com os dois açúcares.
6. Em seguida, adicione a manteiga bem cremosa, depois o ovo.
7. Quando a mistura estiver homogênea, adicione as pérolas crocantes e o chocolate picado em pedaços de diferentes tamanhos.
8. Unte a forma de torta, depois espalhe a massa de cookie com os dedos dentro, levantando um pouco as bordas.
9. Com o restante da massa, você pode fazer mini-cookies que servirão para decorar a torta.
10. Pré-aqueça o forno a 175°C e asse seu cookie por cerca de 18 minutos (se você fizer mini cookies, obviamente eles cozinharão mais rápido, menos de 5 minutos).
11. Deixe o cookie esfriar.
12. Derreta lentamente o chocolate no micro-ondas ou banho-maria.
13. Ao mesmo tempo, aqueça o creme com o mel.
14. Despeje um terço do creme quente sobre o chocolate, mexendo bem no centro da tigela com uma espátula.

15. Em seguida, adicione um segundo terço, ainda mexendo, depois o último terço.
16. Quando a ganache estiver bem brilhante e homogênea, cubra com filme plástico em contato e deixe esfriar (se estiver com pressa, pode colocar na geladeira).
17. Derreta lentamente o chocolate em banho-maria ou micro-ondas.
18. Adicione o praliné, depois os crepes dentelle esmigalhados.
19. Espalhe o crocante sobre o cookie resfriado e coloque-o na geladeira até que o crocante endureça.
20. Bata o creme de leite com as sementes de baunilha.
21. Quando o chantilly começar a pegar, adicione o açúcar de confeiteiro e continue batendo até obter um chantilly firme.
22. A montagem: Quando a ganache estiver pronta, coloque-a em um saco de confeitar com um bico de 14mm.
23. Coloque o chantilly em um saco de confeitar com um bico liso de 16mm.
24. Alterne o saco com a ganache e o chantilly sobre o crocante resfriado, depois decore a torta com os mini-cookies, algumas pérolas crocantes e praliné.
25. Delicie-se!