

Floreszinhas de chocolate amargo e pimenta

Ingrédients

- 60g de manteiga em pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de amêndoa em pó
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 30g de gemas de ovo
- 80g de ovos inteiros
- 60g de açúcar (1)
- 50g de claras de ovo
- 20g de açúcar (2)
- 35g de farinha
- 15g de cacau em pó
- 40g de purê de amêndoa
- 20g de chocolate amargo a 66%
- 30g de crepes dentelle esmigalhadas
- 3 a 4 voltas de moinho de pimenta preta de Madagascar
- 125g de creme de leite fresco a 35%
- 125g de leite integral
- 50g de gemas de ovo
- 25g de açúcar
- 130g de chocolate amargo a 66% de cacau
- 3 a 4 voltas de moinho de pimenta
- 200g de creme de leite fresco a 35%
- 20g de açúcar de confeitiro
- 3 a 4 voltas de moinho de pimenta

Préparation

1. Eu quase só faço bolos para compartilhar, mas desta vez, me aventurei na preparação de tortinhas individuais.
2. Em forma de pequenas flores, como temos visto muito nas redes sociais ultimamente, elas são recheadas com diferentes preparações de chocolate amargo e pimenta de Madagascar.
3. A pimenta realça o sabor do chocolate e traz frescor a esta sobremesa bem chocolatada. Usei pimenta preta de Madagascar, você pode usar a de sua escolha, e as quantidades fornecidas na receita são a título de orientação; dependendo da pimenta e da sua sensibilidade, você pode, claro, aumentá-las ou diminuí-las.
4. Materiais: Formas para as tortinhas Rolo de massa Mini espátula em ângulo Placa perfurada Sacos de confeitiro Bico 12mm Ingredientes: Usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparo: 1h30 + 25 minutos de cozedura
Para 6 tortinhas: Massa doce: de manteiga em pomada de açúcar de confeitiro de amêndoa em pó 1 ovo de farinha T55 de amido de milho Misture a manteiga em pomada com o açúcar de confeitiro e a amêndoa em pó.
6. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e o amido de milho.
7. Misture rapidamente até obter uma bola homogênea, depois filme a massa e coloque-a no refrigerador por pelo menos 1 hora.
8. Depois, estenda a massa com 2mm de espessura.
9. Corte círculos de 10 cm de diâmetro.

10. Forre as formas (previamente untadas) de cabeça para baixo, como na foto, pressionando bem para que a massa adira corretamente à forma.
11. Coloque-as no refrigerador por no mínimo 2 horas, ou no freezer por no mínimo 30 minutos.
12. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por 20 minutos.
13. Para tortinhas bem douradas, você pode retirá-las 5 minutos antes do final do cozimento, pincelá-las com um ovo batido e colocá-las de volta no forno para o final do cozimento.
14. Biscoito vienense de cacau: de gemas de ovo de ovos inteiros de açúcar (1) de claras de ovo de açúcar (2) de farinha de cacau em pó Bata as gemas com o açúcar (1) até obter uma mistura bem clara e espumosa.
15. Bata as claras em neve com o açúcar (2).
16. Misture as duas preparações anteriores delicadamente.
17. Adicione a farinha e o cacau peneirados.
18. Despeje sobre uma placa e espalhe com cerca de 1 cm de espessura.
19. Asse no forno pré-aquecido a 200°C por 8 a 10 minutos, depois deixe esfriar sobre uma grade.
20. Em seguida, corte círculos de 5cm de diâmetro.
21. Crocante de chocolate amargo, amêndoa & pimenta: de purê de amêndoa de chocolate amargo a 66% de crepes dentelle esmigalhadas 3 a 4 voltas de moinho de pimenta preta de Madagascar Derreta o chocolate, depois adicione o purê de amêndoa, a pimenta e os crepes dentelle esmigalhados.
22. Cremoso de chocolate amargo & pimenta: de creme de leite fresco a 35% de leite integral de gemas de ovo de açúcar de chocolate amargo a 66% de cacau 3 a 4 voltas de moinho de pimenta Bata as gemas com o açúcar.
23. Aqueça o leite com o creme de leite, depois despeje sobre os ovos, mexendo bem.
24. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe até 85°C, mexendo sem parar.
25. Depois, adicione o chocolate e a pimenta.
26. Misture o cremoso de chocolate, coloque filme plástico e reserve no refrigerador até a montagem.
27. Chantilly de pimenta: de creme de leite fresco a 35% de açúcar de confeitiro 3 a 4 voltas de moinho de pimenta Bata o creme de leite com o açúcar de confeitiro, depois adicione a pimenta.
28. Coloque em saco de confeitiro (bico liso de 12mm) e monte.
29. Montagem: Um pouco de pimenta Espalhe um pouco do crocante no fundo das tortinhas.
30. Adicione o cremoso, depois o biscoito vienense.
31. Finalize com o cremoso e alise bem a superfície.
32. Faça uma camada de chantilly.
33. Adicione um pouco de cremoso no centro.
34. E, por fim, um giro de moinho de pimenta e está pronto, você pode se deliciar!