

Tarte de chocolate duplo e praliné de avelã

Ingrédients

- 115g de chocolate ao leite Jivara
- 250g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 2 gemas de ovo
- 75g de açúcar
- 75g de manteiga em pomada
- 100g de farinha
- 5g de fermento em pó
- 85g de creme de leite fresco
- 85g de leite integral
- 35g de gemas de ovo
- 15g de açúcar
- 85g de chocolate amargo 66% de cacau
- 55g de praliné de avelã
- 60g de praliné de avelã
- 30g de chocolate Jivara
- 45g de crepes dentelle esmigalhados

Préparation

1. Este ano para a Páscoa, tive vontade de convidar vocês a participar da elaboração da minha receita; então fiz várias enquetes no Instagram para vocês escolherem o tipo de sobremesa e os diferentes elementos que a compõem, e aqui está o resultado: uma torta de chocolate duplo (amargo & ao leite) e praliné de avelã (que você pode, claro, substituir por uma à sua escolha: noz-pecã, amêndoa.
2.).
3. Crocante, macio, cremoso, crocante, espumoso, você encontrará muitas texturas nesta torta bem gulosa e, claro, achocolatada para bem terminar a sua refeição de Páscoa!
4. Optei por fazer duas tortas pequenas para mostrar duas decorações possíveis se você quiser se inspirar
Material: Termômetro Rolo de massa Mini espátula curva Placa perfurada Sacos de confeitar Bico 10mm Para uma única torta grande : Círculo de 24cm Para a pequena torta redonda : Círculo de 16cm Bico 12mm Bico de ninho Para a torta de ovo :Círculo ovo gobel Bico saint honoré de Buyer Ingredientes: Usei os chocolates Jivara e Caraíbes da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Derreta o chocolate.
6. Aqueça metade do creme.
7. Despeje o creme quente sobre o chocolate derretido, misture e depois adicione a outra metade do creme frio.
8. Misture novamente, cubra com filme plástico em contato e coloque na geladeira por no mínimo 6 horas.
9. Bata as gemas com o açúcar.
10. Adicione a manteiga em pomada, misture bem, e depois incorpore a farinha e o fermento.
11. Forme uma bola, estenda-a grosseiramente entre duas folhas de papel manteiga e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.
12. Em seguida, estenda-a com no máximo 1/2cm de espessura, corte a massa com seu círculo (não untado), insira algumas gotas de chocolate e asse por 12 minutos a 170°C.
13. Deixe esfriar.
14. Aqueça o leite e o creme.
15. Bata as gemas com o açúcar.

16. Despeje o líquido quente sobre elas e depois volte tudo para a panela.
17. Cozinhe mexendo constantemente, até atingir 85°C.
18. Fora do fogo, adicione o chocolate e depois o praliné, misture com um mixer de imersão.
19. Cubra com filme plástico em contato e deixe esfriar / cristalizar totalmente na geladeira.
20. Derreta o chocolate, depois adicione o praliné.
21. Em seguida, incorpore os crepes dentelle esmigalhados e misture bem.
22. Montagem: Algumas avelãs picadas Ovos de chocolate para decoração Praliné de avelã Espalhe o crocante sobre o sablé breton resfriado.
23. Deixe cristalizar na geladeira.
24. Coloque o cremeux sobre o crocante.
25. Polvilhe com as avelãs picadas.
26. Bata o ganache para obter uma textura de chantilly.
27. Para a torta em forma de ovo: coloque o ganache montado em um saco de confeitar com um bico saint-honoré.
28. Coloque linhas de ganache ao longo da torta.
29. Entre as linhas, coloque um pouco de cremeux ou praliné.
30. Decore com alguns ovos de chocolate e avelãs picadas.
31. Para a torta redonda estilo ninho: espalhe uma fina camada de ganache montado por toda a superfície da torta.
32. Coloque o ganache em um saco de confeitar com um bico redondo de 10/12mm; faça cerca de 3 voltas em torno da torta.
33. Coloque o restante do cremeux em um saco de confeitar com um bico de ninho.
34. Faça fios de cremeux por toda a torta, insistindo no contorno.
35. Decore com ovos de chocolate e avelãs picadas.
36. Sua torta está pronta, aproveite!