

Tablet uria de Pa te (zmeur , l mâie i ciocolat)

Ingrédients

- 300g de ciocolat neagr
- 100g de inspira ie zmeur
- 50g de smântân lichid
- 10g de miere neutr
- 1 ou
- 40g de zah r
- 45g de suc de l mâie
- 65g de unt
- 90g de piure de migdale
- 45g de ciocolat cu lapte
- 70g de cl tite dentate sf râmate

Préparation

1. Doua re et pentru Pa te în acest an, este vorba despre o tablet delicioas care poate fi savurat ca desert, ca mignardise la cafea t ind cuburi mici, sau chiar la gustare cu o b utur rece!
2. Am dorit o tablet ciocolat , desigur, dar i proasp t i fructat , i ador combina ia zmeur & l mâie, a a c aromele erau deja g site.
3. Evident, pute i realiza coaja cu ciocolata aleas de dumneavoastr , va trebui doar s adapta i curba de temperare.
4. Materiale :Am folosit aceast form de PCB crea ie.
5. Este vorba aici despre materiale destinate profesioni tilor, deci nu sunt vândute la unitate, dac este necesar, pute i folosi o alt form în func ie de forma pe care dori i s o da i tortului dumneavoastr .
6. Mini spatul îndoit Ingrediente :Am folosit piure de migdale Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
7. Am folosit ciocolata Caraibe i inspiratia zmeur de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
8. Timp de preparare : 50 minute pân la 1 or Pentru o tablet de 18cm lungime & 4cm în l ime :Coaja de ciocolat : de ciocolat neagr Nu ve i folosi toat ciocolata, dar este mai u or s tempera i i s turna i tableta cu o cantitate mai mare.
9. Va trebui doar s l sa i ciocolata r mas s cristalizeze pentru a o putea folosi într-o re et viitoare.
10. Temperati ciocolata, pentru asta, dou op iuni : S -i urma i curba de temperatur adaptat ; pentru ciocolata neagr , va trebui s o topi i la 50-55°C, apoi s o r ci i la 28-29°C pentru a o aduce înapoi la 31-32°C, care este temperatura de utilizare.
11. Sau, metoda pu in mai pu in precis , dar mai simpl i mai rapid , sem narea: pentru asta, topi i complet 2/3 din ciocolata dumneavoastr f r a dep i 50°C, i toca i restul în buc i mici.
12. Când partea mare a ciocolatei este topit , ad uga i restul ciocolatei i amesteca i pân când este complet topit .
13. De îndat ce ciocolata este gata, turna i-o imediat în form pentru a acoperi întreaga suprafa .
14. Îndep rta i excesul de ciocolat , l sa i s cristalizeze câteva minute, apoi face i un al doilea strat în acela i mod.
15. L sa i s cristalizeze.
16. Ganache de zmeur : de inspira ie zmeur de smântân lichid de miere neutr Înc lzi i smântâna cu

mierea.

17. Apoi, turna i-le peste inspiratia de zmeur parial topita si mixa si pentru a obtine o ganache neteda si stralucitoare.

18. Lasa i-o sa se raceasca la temperatura camerei, apoi turna i-o in coaja de ciocolata (trebuie sa avei un strat cu o grosime de 1 pana la 1,5cm).

19. Plasa i-o in frigider pentru a cristaliza complet.

20. Lemon curd : 1 ou de zahar Zestele de lamaie de suc de lamaie de unt Amesteca si zaharul cu zestele de lamaie.

21. Adauga i oul, amesteca si bine, apoi incorporeaza si sucul de lamaie.

22. Ingraia si la foc mic amestecand continuu.

23. Cand smantana s-a ingroata, lasa i-o sa se raceasca cateva minute departe de foc, apoi adauga i untul topit in bucucuri mici.

24. Mixeaza smantana cu un blender de imersie timp de cateva minute pana devine foarte neteda si untul este complet incorporat.

25. Ca si pentru ganache, lasa si sa se raceasca , apoi turna i in tableta si lasa si sa se raceasca complet in frigider (sau in congelator daca sunteti pe fug).

26. Crocant de migdale : de piure de migdale de ciocolata cu lapte de clatite dentate sfaramate Topi i ciocolata cu lapte, apoi adauga i piureul de migdale si clatitele dentate sfaramate.

27. Cand amestecul este bine omogen, intinde i crocantul peste lemon curd, apoi pune i totul in frigider sau congelator pentru a cristaliza.

28. Apoi, topi i din nou puin ciocolata neagra pentru a putea inchide tableta.

29. Lasa si sa cristalizeze, apoi scoate i din forma si bucurati-v !