

Tart 100% alune de p dure

Ingrédients

- 63g de ciocolat alb Ivoire
- 95g de pralin de alune
- 125g de piure de alune
- 3,4g de gelatin
- 110g de unt moale
- 140g de zah r pudr
- 80g de pudr de alune
- 2 ou
- 3 g lbenu uri
- 150g de f in T55
- 60g de amidon
- 33g de zah r
- 310g de smântân lichid întreag
- 63g de ciocolat alb Ivoire
- 35g de pralin de alune
- 30g de piure de alune
- 1,6g de gelatin
- 60g de unt moale
- 90g de zah r pudr
- 30g de pudr de alune
- 1 ou
- 150g de f in T55
- 50g de amidon
- 50g de unt moale
- 50g de zah r pudr
- 50g de pudr de alune
- 1 ou
- 10g de amidon
- 1 g lbenu pentru a da o culoare (op ional)
- 33g de g lbenu uri
- 33g de zah r
- 185g de smântân lichid întreag
- 1,8g de gelatin
- 95g de piure de alune

Préparation

1. Pentru cei obi nui i cu blogul, a i observat cu siguran c îmi plac foarte mult alunele, în creme, pr jiture, tarte i altele; dar, de i exist deja re ete de tart cu alune i cafea, alune i vanilie, alune i caramel sau alune i lime, nu exista înc o versiune 100% alune.
2. Acum este realizat această tart foarte delicioas , care pune aluna în valoare sub mai multe forme i texturi!
3. Materiale:Am folosit un sucitor, o tav perforat , o spatul îndoit & pungi pentru decorare Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferi i la prima comand / colaborare comercial .
4. Cercle cannelé De BuyerDouille saint honoré de BuyerIngrediente:Am folosit ciocolata Ivoire de Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
5. Am folosit piureul de alune Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
6. Timp de preparare: 1h30 + 25 minute de coacere + 6 ore pâ n la 1 noapte de odihn Pentru o tart cu diametrul de 20cm: Lista de cump r turi: de smântân lichid întreag de ciocolat alb Ivoire de pralin de

alune de piure de alune 3, de gelatin de unt moale de zah r pudr de pudr de alune 2 ou lbenu uri de f in T55 de amidon de zah r Pentru decorare: pu in pralin de alune, piure de alune i cîteva alune pr jiteGanache montat cu alune: de smântân lichid întreg de ciocolat alb Ivoire de pralin de alune de piure de alune 1, de gelatin Rehidrateaz gelatina în ap rece.

7. Înc lze te jum tate din smântâna lichid , iar în paralel, tope te încet ciocolata alb .

8. Când smântâna este cald , adaug gelatina rehidratat (i stoars dac folose ti gelatin în foi) i toarn -o peste ciocolata alb .

9. Mixeaz cu un blender de imersie pentru a emulsiona bine, apoi adaug a doua jum tate de smântân rece, piureul de alune i pralin de alune i mixeaz din nou.

10. Acoper cu folie i las s se r ceasc i s se odihneasc minimum 6 ore în frigider, dac este posibil, o noapte întreg .

11. Aluat dulce cu alune: de unt moale de zah r pudr de pudr de alune 1 ou de f in T55 de amidon Crem untul moale cu zah rul pudr .

12. Apoi, adaug pudra de alune i emulsioneaz cu oul.

13. Finalizeaz prin încorporarea finii i a amidonului, formeaz o bil , aplatizeaz-o i las-o s se odihneasc în frigider timp de cel pu in 1h30.

14. În cele din urm , întinde-o la o grosime de 2mm i tapeteaz cercul pentru tart .

15. Las din nou s se odihneasc în frigider timp de cel pu in 2 ore, dac este posibil, toat noaptea.

16. Crema de alune: de unt moale de zah r pudr de pudr de alune 1 ou de amidon lbenu pentru a da o culoare (op ional) Amestec untul moale cu zah rul pudr , pudra de alune i amidonul înainte de a ad uga oul.

17. Emulsioneaz bine.

18. Întinde crema de alune pe aluatul dulce.

19. Coace i în cuptorul preînc lzit la 170°C timp de 20 de minute, apoi îndep rta i cercul.

20. D o culoare tartei cu g lbenu ul de ou b tut, apoi coace i din nou timp de 5 minute.

21. Pralin de alune: Re eta pralinelor este detaliat în acest articol.

22. Cremeux cu alune: de g lbenu uri de zah r de smântân lichid întreg 1, de gelatin de piure de alune Rehidrateaz gelatina în ap rece.

23. Înc lze te smântâna lichid .

24. Bate g lbenu urile cu zah rul.

25. Toarn smântâna cald peste g lbenu uri, apoi g te te la nappe (83°C) amestecând constant.

26. Apoi adaug gelatina rehidratat (i stoars dac folose ti foi de gelatin) i piureul de alune.

27. Amestec bine, dac este necesar cu un blender de imersie.

28. Las s se cristalizeze în frigider pân la asamblare.

29. Asamblare: 50 pân la de pralin de alunePentru decorare: pu in pralin de alune, piure de alune i cîteva alune pr jite Pe fundul tartei r cite, întinde pralin de alune.

30. Apoi adaug cremeux de alune.

31. Bate ganache-ul pentru a ob ine o textur de fri c .

32. Decoreaz -o pe tart (am folosit o duz saint-honoré) apoi decoreaz cu pralin , piure de alune i cîteva jum t i de alune pr jite înainte de a te bucura!