

# Tort stratificat stil co de Pa te

## Ingrédients

- 5 ou
- 80g de unt
- 320g de zah r
- 325g de f in
- 13g de praf de copt
- 2 linguri e de extract de vanilie
- 1 vârf de cu it de sare
- 782g de smântân lichid cu 35% gr sime
- 1 p staie de vanilie
- 18g de glucoz
- 18g de zah r invertit sau miere neutr
- 203g de ciocolat lvoire
- 200 pâ n la 250g de c p uni
- 2 ou
- 80g de unt
- 75g de zah r
- 80g de f in
- 6g de praf de copt
- 1 linguri de extract de vanilie
- 1 vârf de cu it de sare
- 150g de smântân lichid cu 35% gr sime
- 1 p staie de vanilie
- 18g de glucoz
- 18g de zah r invertit sau miere neutr
- 203g de ciocolat lvoire
- 387g de smântân lichid întreag
- 3 ou
- 245g de zah r
- 245g de f in
- 245g de smântân lichid întreag
- 7g de praf de copt
- 1 linguri de extract de vanilie
- 200 pâ n la 250g de c p uni

## Préparation

1. Ultima re et de Pa te pentru acest an, acest mic desert în stil de co care va ar ta foarte frumos pe masa dumneavoastr de familie!
2. Este destul de simplu i rapid de f cut, i pute i s -l simplifica i i mai mult, nefiind necesar s face i madeleinele, înlocuindu-le fie cu madeleine din comer , fie cu alte biscui i lungi de tip Fingers.
3. Dup degustare, cred c l-a fi preferat cu pu in mai mult crem în propor ie cu tortul, dac crede i c este i cazul dumneavoastr , pute i face molly cake-ul pu in mai mic i s -l t ia i în 3 felii pentru a ad uga pu in mai mult ganache montat i c p uni, în acest caz, cre te i u or cantit ile de ganache montat .
4. În cele din urm , l-am decorat cu iepura i, dar bineîn eles, g ini din ciocolat i alte animale sau ou mari vor avea un efect foarte frumos de asemenea Materiale :Am folosit Cooking Chef de Kenwood (cu cârlig) pentru a tempera ciocolata, pentru a preg ti molly cake-ul & pentru a monta ganache-ul: cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achizi ia unui cooking chef / colaborare comercial .
5. Form pentru molly cakeAm folosit forma pentru madeleine, spatula îndoit & pungi pentru decorare Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferi i la prima comand /

colaborare comercial .

6. Ingrediente :Am folosit vanilia Norohy & ciocolata Ivoire de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).

7. Ivoire Aproximativ de ciocolat (cea aleas de dumneavoastr ) 200 pân la de c p uni Decora iuni din ciocolat : iepura i, ou , ou din zah r... Madeleine : 2 ou de unt de zah r de f in de praf de copt inguri de extract de vanilie 1 vârf de cu it de sare Topi i untul i l sa i-l s se r ceasc .

8. Bate i ou le cu zah rul, apoi ad uga i f ina i praful de copt cernute, sarea i vanilia.

9. Finaliza i cu untul topit, amesteca i bine i l sa i s se odihneasc la frigider timp de cel pu in 2 ore.

10. Apoi, umple i u or formele pentru a nu ob ine madeleine prea groase i coace i timp de aproximativ 10 pân la 15 minute la 180°C.

11. L sa i s se r ceasc , apoi scoate i madeleinele din form .

12. Ganache montat cu vanilie : de smântân lichid cu 35% gr sime 1 p staie de vanilie de glucoz de zah r invertit sau miere neutr de ciocolat Ivoire de smântân lichid întreag Înc lzi i cantitatea mic de smântân cu glucoza, zah rul invertit i p staia de vanilie ras .

13. Turna i lichidul cald peste ciocolata alb topit anterior, în mai multe rânduri i amesteca i bine cu o spatul dup fiecare ad ugare pentru a ob ine o ganache neted i str lucitoare.

14. Ad uga i în cele din urm cantitatea mare de smântân lichid rece i mixa i cu un blender de imersie pentru a perfec iona emulsia.

15. Acoperi i cu folie i l sa i s se odihneasc la frigider timp de minimum 6 ore, dac este posibil o noapte.

16. Molly cake : 3 ou de zah r de f in de smântân lichid întreag de praf de copt inguri de extract de vanilie Bate i ou le cu zah rul pân devin albe i se umfl bine.

17. Apoi ad uga i f ina i praful de copt cernut, bate i din nou câteva secunde.

18. Bate i smântâna lichid pân devine fri c cu vanilia, apoi ad uga i-o la amestecul anterior.

19. Turna i imediat aluatul în forma uns i tapetat cu hârtie de copt, apoi coace i în cuptorul preînc lzit la 160°C timp de aproximativ 1 or .

20. La ie irea din cuptor, scoate i tortul i înf ura i-l în folie alimentar pentru a r mâne moale.

21. Mâner din ciocolat : Aproximativ de ciocolat (cea aleas de dumneavoastr ) Am folosit cooking chef-ul meu pentru a tempera ciocolata, dac nu ave i echipament, pute i tempera ciocolata în dou moduri diferite: Urm ri i curba de temperare notat pe pachet Temperare prin sem nare: topi i încet 2/3 din ciocolata dumneavoastr , iar în acest timp toca i restul fin.

22. Când cantitatea mare de ciocolat este complet topit , ad uga i restul de ciocolat tocat i amesteca i bine pân când ciocolata devine omogen Nu aveam form , a a c am folosit pur i simplu folie alimentar pentru a forma mânerul co ului meu; apoi l-am l sat s cristalizeze bine i l-am r zuit pu in pentru un efect mai rustic.

23. Montaj : 200 pân la de c p uni Decora iunile din ciocolat i/sau zah r la alegerea dumneavoastr T ia i partea de sus a molly cake-ului pentru a-l face plat.

24. Apoi t ia i-l în dou pe în l ime.

25. Bate i ganache-ul de vanilie pân ob ine i o textur de fri c .

26. Pune i ganache-ul montat într-o pung de decorare i decora i o strat nu prea gros de ganache pe prima jum tate a molly cake-ului, precum i un boudin pe margine.

27. Ad uga i felii de c p uni.

28. Acoperi i cu ganache, i din nou câteva felii de c p uni.

29. Ad uga i a doua jum tate a molly cake-ului.

30. Ad uga i ganache montat pe tot marginea i netezi i-o, astfel încât s pute i lipi madeleinele deasupra.

31. Apoi, decora i restul ganache-ului pe deasupra madeleinelor cu o duză mică .
32. Aduga i decora iile: iepura i i ou din ciocolată , ou din zahăr, c p uni... i în cele din urmă mânerul din ciocolată , înainte de a vă bucura!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)