

Tartă mică cu ciocolată, praline și frișcă

Ingrédients

- 115g de zahăr pudră
- 30g de pudră de migdale
- 2 ouă
- 150g de făină T55
- 50g de maizena
- 730g de smântână lichidă întreagă + 1 linguriță
- 80g de miere neutră
- 392g de ciocolată Guanaja
- 200g de praliné
- 1 lingură de extract de vanilie sau semințele unei păstăi de vanilie răzuite
- 60g de unt moale
- 90g de zahăr pudră
- 30g de pudră de migdale
- 1 ou
- 150g de făină T55
- 50g de maizena
- 480g de smântână lichidă întreagă
- 80g de miere neutră
- 392g de ciocolată Guanaja
- 200g de praliné
- 250g de smântână lichidă întreagă
- 25g de zahăr pudră
- 1 lingură de extract de vanilie sau semințele unei păstăi de vanilie răzuite

Préparation

1. Dacă urmăriți marca Valrhona pe rețelele sociale sau pe site-ul lor, ați observat că anul acesta, ciocolata Guanaja sărbătorește 40 de ani.
2. Creată în anii '80, într-o perioadă în care ciocolățile negre aveau procente de cacao mai mici și un conținut de zahăr mai mare, această ciocolată a devenit una dintre cele mai cunoscute ciocolate ale mărcii.
3. Aici am vrut să o pun în valoare într-o tartă foarte simplă, cu puțin praliné și o frișcă ușoară cu vanilie pentru a obține un desert foarte ciocolatos și foarte delicios ☑ Ingrediente :Am folosit ciocolata Guanaja & extractul de vanilie Norohy de la Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
4. Am folosit boabele de cacao și pudra de migdale de la Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
5. Materiale :Am folosit Cooking Chef de Kenwood / cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking chef / colaborare comercială.
6. Am folosit ruloul de patiserie, tava perforată, pânda de copt & pungi pentru poșat Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10€ oferiți la prima comandă / colaborare

comercială.

7. Lista de cumpărături : de unt moale de zahăr pudră de pudră de migdale Un vârf de sare 2 ouă de făină T55 de maizena de smântână lichidă întreagă + înguriță de miere neutră de ciocolată Guanaja de praliné ingură de extract de vanilie sau semințele unei păstăi de vanilie răzuite Opțional: boabe de cacao Timp de preparare : 50 minute + minimum 5 ore de odihnă + 25 minute de coacere Pentru aproximativ zece tartelete : Aluat dulce : de unt moale de zahăr pudră de pudră de migdale Un vârf de sare 1 ou de făină T55 de maizena Pentru glazură: 1 ou + înguriță de smântână lichidă Cremați untul cu zahărul pudră, apoi adăugați pudra de migdale și sarea.

8. Emulsionați cu oul.

9. Adăugați făina și maizena, amestecați rapid pentru a forma o bilă, apoi lăsați aluatul învelit la frigider timp de minimum 1h30.

10. Întindeți aluatul la o grosime de 2mm.

11. Umpleți cercurile pentru tartelete, unse anterior cu unt.

12. Așezați-le la frigider timp de minimum 2-3 ore, dacă este posibil, toată noaptea pentru a obține cel mai bun rezultat după coacere.

13. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 165°C timp de 15 minute.

14. Între timp, pregătiți glazura bătând un ou cu o linguriță de smântână lichidă.

15. Scoateți cu grijă tartele, apoi ungeți-le cu ajutorul unei pensule (atât exteriorul, cât și interiorul, pentru a le impermeabiliza și a le menține crocante mai mult timp).

16. Coaceți din nou timp de 5-10 minute, până devin aurii.

17. Scoateți-le din cuptor și lăsați-le să se răcească înainte de a le manipula.

18. Ganache de ciocolată neagră : de smântână lichidă întreagă de miere neutră de ciocolată Guanaja Încălziți smântâna lichidă cu mierea neutră.

19. Când smântâna este caldă, turnați-o în mai multe rânduri peste ciocolată, amestecând bine după fiecare adăugare pentru a obține o ganache netedă și strălucitoare.

20. Finalizați prin mixarea ganachei cu un mixer de imersie, încercând să nu încorporați bule de aer.

21. Montaj : de praliné Puneți de praliné la baza fiecărei tartelete, apoi turnați ganachea de ciocolată deasupra.

22. Lăsați să cristallizeze timp de cel puțin 1ha frigider.

23. Frișcă cu vanilie : de smântână lichidă întreagă de zahăr pudră ingură de extract de vanilie sau semințele unei păstăi de vanilie răzuite Opțional: boabe de cacao Bateți smântâna lichidă cu zahărul pudră și vanilia.

24. Turnați-o într-o pungă de poșat cu duza dorită și poșăți-o pe tartelete (puteți de asemenea să faceți pur și simplu quenelle de frișcă cu lingura).

25. Presărați cu boabe de cacao înainte de a vă bucura de ele!