

Culúndil, praliné & chantilly

Ingrédients

- 115g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 150g de farine T55
- 50g de maïzena
- 730g de crème liquide entière + 1 cuillère à café
- 80g de miel neutre
- 392g de chocolat Guanaja
- 200g de praliné
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou les grains d'une gousse de vanille grattée
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 150g de farine T55
- 50g de maïzena
- 480g de crème liquide entière
- 80g de miel neutre
- 392g de chocolat Guanaja
- 200g de praliné
- 250g de crème liquide entière
- 25g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou les grains d'une gousse de vanille grattée

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Guanaja & l'extrait de vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé le grué de cacao et la poudre d'amande de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. J'ai utilisé le rouleau à pâtisserie, la plaque perforée, la toile de cuisson & les poches à douille Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à renseigner à l'inscription pour 10€ offerts lors de la première commande / collaboration commerciale.
4. Emulsionnez avec l'œuf.
5. Ajoutez la farine et la maïzena, mélangez rapidement pour former une boule puis faites reposer la pâte emballée au réfrigérateur pendant minimum 1h30.
6. Etalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
7. Foncez vos cercles à tartelette préalablement beurrés.
8. Placez-les au réfrigérateur au minimum 2 à 3 heures, si possible toute une nuit pour avoir le meilleur résultat après cuisson.

9. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pour 15 minutes de cuisson.
10. Pendant ce temps, préparez la dorure en fouettant un œuf avec une cuillère à café de crème liquide.
11. Démoulez délicatement les tartelettes, puis dorez-les à l'aide d'un pinceau (extérieur et intérieur également, ça permettra de les imperméabiliser et de les garder croustillantes plus longtemps).
12. Enfournez à nouveau pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
13. Sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les manipuler.
14. Ganache chocolat noir : de crème liquide entière de miel neutre de chocolat Guanaja Faites chauffer la crème liquide avec le miel neutre.
15. Quand la crème est chaude, versez-la en plusieurs fois sur le chocolat en mélangeant bien après chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante.
16. Terminez en mixant la ganache au mixeur plongeant, en essayant de ne pas incorporer de bulles d'air.
17. Montage : de praliné Pochez de praliné au fond de chaque tartelette, puis versez la ganache chocolat dessus.
18. Laissez cristalliser au moins 1h30 au réfrigérateur.
19. Chantilly vanille : de crème liquide entière de sucre glace 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou les grains d'une gousse de vanille grattée Optionnel : gruë de cacao Fouettez la crème liquide avec le sucre glace et la vanille.
20. Versez-la dans une poche à douille avec la douille de votre choix et pochez-la sur les tartelettes (vous pouvez aussi simplement faire des quenelles de chantilly à la cuillère).
21. Saupoudrez de gruë de cacao avant de vous régaler !