

Torta 100% lieskovec

Ingrédients

- 63g bielej okolády Ivoire
- 95g lieskového orechového praliné
- 125g lieskového orechového pyréné
- 3,4g šelatíny
- 110g zmäknutého masla
- 140g právkového cukru
- 80g lieskového orechového právku
- 2 vajcia
- 3 š tky
- 150g múky T55
- 60g kukuri ného ýkrobu
- 33g cukru
- 310g smotany na ý ahanie
- 63g bielej okolády Ivoire
- 35g lieskového orechového praliné
- 30g lieskového orechového pyréné
- 1,6g šelatíny
- 60g zmäknutého masla
- 90g právkového cukru
- 30g lieskového orechového právku
- 1 vajce
- 150g múky T55
- 50g kukuri ného ýkrobu
- 50g zmäknutého masla
- 50g právkového cukru
- 50g lieskového orechového právku
- 1 vajce
- 10g kukuri ného ýkrobu
- 1 š tok na potretie (volite né)
- 33g š tkov
- 33g cukru
- 185g smotany na ý ahanie
- 1,8g šelatíny
- 95g lieskového orechového pyréné

Préparation

1. Pre pravidelnŠch itate ov blogu ste si ur ite výimľi, še mám ve mi rád lieskové orechy, v krémoch, kolá och, tartách a inŠch; ale aj ke žuš žexistujú recepty na tart na lieskové orechy & kávu, lieskové orechy & vanilku, lieskové orechy & karamel alebo lieskové orechy & limetku, eýte neexistovala verzia 100% lieskovŠch orechov.
2. To sa teraz mení s touto ve mi chutnou tartou, ktorá oslavuje lieskové orechy v rôznych formách a textúrach!
3. Materiál: Poušil som val ek na cesto, perforovaný plech, ohnutú ýpacht u & cukrárske vrecká Guy Demarle: kód pre odporú anie FLAVIE10 zadajte pri registrácii pre 10 žž avu pri prvej objednávke / obchodnej spolupráci.
4. Centr De BuyerHrot svätého Honoré od BuyerIngredience: Poušil som okoládu Ivoire od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celom webe (partnerskŠ).
5. Poušil som lieskovŠžorechovŠžkrém Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celom webe (nepartnerskŠ).
6. as prípravy: 1h30 + 25 minút pe enia + 6 hodín ašžl noc odpo inkuNa tartu s priemerom 20 cm: NákupnŠ

zoznam: smotany na ý ahanie bielej okolády Ivoire lieskového orechového praliné lieskového orechového pyr  3, řelat ny zmäknutého masla pr ýkov ho cukru lieskového orechového pr ýku 2 vajcia 3 řtky múky T55 kukuri n ho ýkrobu cukru Na dekoráciu: trochu lieskového orechového praliné, lieskového orechového pyr  a nieko ko prař nřch lieskovřch orechovř aha ka z lieskovřch orechov: smotany na ý ahanie bielej okolády Ivoire lieskového orechového praliné lieskového orechového pyr  1, řelat ny elat nu namo te do studenej vody.

7. Zohrejte polovicu smotany na ý ahanie a sú asne pomaly roztopte bielu okol du.

8. Ke ře smotana horúca, pridajte do nej rehydratovan  řelat nu (a vyřmřkan , ak pouřivate řelat nu v plátkoch) a nalejte ju na bielu okol du.

9. Mixujte ponornřm mixérom, aby ste dobre emulzovali, potom pridajte druh  polovicu studenej smotany, lieskové orechov  pyr  a lieskové orechov  praliné a znova mixujte.

10. Zakryte fóliou a nechajte vychladnú řa odpo  va řminim lne 6 hodin v chladni ke, ak je to mořn , cel  noc.

11. Sladk  cesto z lieskovřch orechov: zmäknutého masla pr ýkov ho cukru lieskového orechového pr ýku 1 vajce múky T55 kukuri n ho ýkrobu Zm knut  maslo vy ahajte s pr ýkovřm cukrom.

12. Potom pridajte lieskovřřorechovřřpr ýok a emulgujte s vajcom.

13. Nakoniec pridajte múku a kukuri nřřýkrob, vytvorte gu u, sploýte ju a nechajte odpo  va řv chladni ke minimálne 1h30.

14. Nakoniec ju rozva kajte na hrúbku 2 mm a vylořte svoj tartovřřkruh.

15. Nechajte znovu odpo  va řv chladni ke minimálne 2 hodiny, ak je to mořn , cel  noc.

16. Krém z lieskovřch orechov: zmäknutého masla pr ýkov ho cukru lieskového orechového pr ýku 1 vajce kukuri n ho ýkrobu 1 řtok na potretie (volite n ) Zmieýajte zmäknuté maslo s pr ýkovřm cukrom, lieskovřm orechovřm pr ýkom a kukuri nřm ýkrobom pred pridan m vajca.

17. Dobre emulgujte.

18. Rozotrite krém z lieskovřch orechov na sladk  cesto.

19. Pe te v predhriatej rúre na 170 C po dobu 20 minút, potom odstr te kruh.

20. Potrite tart řtkom a potom pe te znova 5 minút.

21. Pralin  z lieskovřch orechov: Recept na praliné je podrobne pop sanřřv tomto lánku.

22. Krém z lieskovřch orechov: řtkov cukru smotany na ý ahanie 1, řelat ny lieskového orechového pyr  elat nu namo te do studenej vody.

23. Zohrejte smotanu na ý ahanie.

24. řahajte řtky s cukrom.

25. Nalejte horúcu smotanu na řtky, potom varte na nappe (83 C) neustále mieýaj c.

26. Potom pridajte rehydratovan  řelat nu (a vyřmřkan , ak pouřivate řelat nu v plátkoch) a lieskové orechov  pyr .

27. Dobre premieýajte, ak je to potrebn , ponornřm mixérom.

28. Nechajte kryt lizova řv chladni ke ařřdo mont ře.

29. Mont ř: 50 ařřlieskov ho orechového pralin Na dekoráciu: trochu lieskového orechového praliné, lieskového orechového pyr  a nieko ko prař nřch lieskovřch orechov Na vychladnutřřtartovřřř klad rozotrite lieskové orechov  praliné.

30. Potom pridajte krém z lieskovřch orechov.

31. řahajte ganache, aby ste dosiahli textúru ýaha ky.

32. Naplnte ju na tart (pouřil som hrot svätého Honoré) a potom ozdobte lieskovřm orechovřm praliné, lieskovřm orechovřm pyr  a nieko křmi polovi nřmi prař nřmi lieskovřmi orechmi predřřm, ako si pochutn te!

