

Čokoládová tartaletka s praliné a šľahačkou

Ingrédients

- 115g práškového cukru
- 30g mandľovej múky
- 2 vajcia
- 150g múky T55
- 50g kukuričnej škrobu
- 730g smotany na šľahanie + 1 čajová lyžička
- 80g neutrálneho medu
- 392g čokolády Guanaja
- 200g praliné
- 1 polievková lyžica vanilkového extraktu alebo zrníek z jednej vanilkovej struky
- 60g masla
- 90g práškového cukru
- 30g mandľovej múky
- 1 vajce
- 150g múky T55
- 50g kukuričnej škrobu
- 480g smotany na šľahanie
- 80g neutrálneho medu
- 392g čokolády Guanaja
- 200g praliné
- 250g smotany na šľahanie
- 25g práškového cukru
- 1 polievková lyžica vanilkového extraktu alebo zrníek z jednej vanilkovej struky

Préparation

1. Ak sledujete značku Valrhona na sociálnych sieťach alebo na ich webovej stránke, určite ste si všimli, že tento rok oslavuje čokoláda Guanaja svoje 40.

2. narodeniny.

3. Vytvorená v 80.

4. rokoch, v čase, keď tmavé čokolády mali nižšie percento kakaa a vyšší obsah cukru, sa táto čokoláda stala jednou z najznámejších čokolád značky.

5. Tu som sa ju rozhodol zvýrazniť v veľmi jednoduchom koláčiku, s trochou praliné a ľahkou vanilkovou šľahačkou, aby som získal veľmi čokoládový a veľmi chutný dezert ☺
Ingrediencie : Použil som čokoládu Guanaja & vanilkový extrakt Norohy od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celý web (partnerský).

6. Použil som kakaové bôby a mandľovú múku od Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% zľavu na celý web (nepartnerský).

7. Materiál : Použil som svoj Cooking Chef od Kenwood / kód FLAVIE = 3 príslušenstvá podľa výberu zdarma pri kúpe cooking chefa / obchodná spolupráca.

8. Použil som valček na cesto, perforovanú plech, pečiacu plachtu & cukrárske vrecká Guy Demarle: kód odporúčania FLAVIE10 zadajte pri registrácii na 10€ zdarma pri prvej objednávke / obchodná spolupráca.

9. Nákupný zoznam : masla práškoveho cukru mandľovej múky Štipka soli 2 vajcia múky T55 kukuričnej škrobu smotany na šľahanie + 1 čajová lyžička neutrálneho medu čokolády Guanaja praliné 1 polievková lyžica vanilkového extraktu alebo zrníek z jednej vanilkovej struky Voliteľné: kakaové bôby Čas prípravy : 50 minút + minimálne 5 hodín odpočinku + 25 minút pečenia Na desať koláčikov : Sladké cesto : masla práškoveho cukru mandľovej múky Štipka soli 1 vajce múky T55 kukuričnej škrobu Na potretie: 1 vajce + 1 čajová lyžička smotany na šľahanie Vymiešajte maslo s práškovým cukrom, potom pridajte mandľovú múku a soľ.

10. Emulgujte s vajcom.

11. Pridajte múku a kukuričný škrob, rýchlo premiešajte, aby ste vytvorili guľu, a potom nechajte cesto zabalené v chladničke minimálne 1,5 hodiny.

12. Rozvaľkajte cesto na hrúbku 2 mm.

13. Vložte svoje koláčky do predtým vymastených formičiek.

14. Umiestnite ich do chladničky na minimálne 2 až 3 hodiny, ak je to možné, celú noc, aby ste dosiahli najlepšiu výsledok po upečení.

15. Pečte v predhriatej rúre na 165°C po dobu 15 minút.

16. Počas tejto doby pripravte potretie šľahaním vajca s čajovou lyžičkou smotany na šľahanie.

17. Opatrne vyberte koláčky z formičiek a potrite ich štetcom (z vonku aj zvnútra, to ich urobí vodotesnými a udrží ich chrumkavé dlhšie).

18. Pečte znova 5 až 10 minút, kým nie sú zlatisté.

19. Vyberte ich z rúry a nechajte vychladnúť pred manipuláciou.

20. Ganache z tmavej čokolády : smotany na šľahanie neutrálneho medu čokolády Guanaja Zohrejte smotanu s neutrálnym medom.

21. Keď je smotana horúca, nalejte ju na čokoládu v niekoľkých dávkach a dobre premiešajte po každom pridaní, aby ste získali hladkú a lesklú ganache.

22. Nakoniec mixujte ganache ponorným mixérom, snažte sa nezpracovať vzduchové bubliny.

23. Montáž : praliné Dajte praliné na dno každého koláčika a potom nalejte čokoládovú ganache navrch.

24. Nechajte kryštalizovať aspoň 1,5 hodiny v chladničke.

25. Vanilková šľahačka : smotany na šľahanie práškoveho cukru 1 polievková lyžica vanilkového extraktu alebo zrníek z jednej vanilkovej struky Voliteľné: kakaové bôby Šľahajte smotanu s práškovým cukrom a vanilkou.

26. Nalejte ju do cukrárskeho vrecka s akýmkoľvek hrotom a naneste ju na koláčky (môžete tiež jednoducho urobiť quenelles šľahačky lyžicou).

27. Posypte kakaovými bôbmi predtým, ako si pochutnáte!

