

Tart 100% hasselnötter

Ingrédients

- 63g av vit choklad Ivoire
- 95g av hasselnötspasta
- 125g av hasselnötspuré
- 3,4g av gelatin
- 110g av mjukt smör
- 140g av florsocker
- 80g av hasselnötsmjöl
- 2 ägg
- 3 äggulor
- 150g av vetemjöl T55
- 60g av majsstärkelse
- 33g av socker
- 310g av vispgrädde
- 63g av vit choklad Ivoire
- 35g av hasselnötspasta
- 30g av hasselnötspuré
- 1,6g av gelatin
- 60g av mjukt smör
- 90g av florsocker
- 30g av hasselnötsmjöl
- 1 ägg
- 150g av vetemjöl T55
- 50g av majsstärkelse
- 50g av mjukt smör
- 50g av florsocker
- 50g av hasselnötsmjöl
- 1 ägg
- 10g av majsstärkelse
- 1 äggula för pensling (valfritt)
- 33g av äggulor
- 33g av socker
- 185g av vispgrädde
- 1,8g av gelatin
- 95g av hasselnötspuré

Préparation

1. För de som är vana vid bloggen har ni säkert märkt att jag gillar hasselnötter mycket, i krämer, kakor, pajer och annat; men även om det redan finns recept på hasselnötspaj & kaffe, hasselnöt & vanilj, hasselnöt & karamell eller hasselnöt & lime, fanns det ännu ingen version med 100% hasselnöt.
2. Det är nu gjort med denna mycket läckra paj, som hyllar hasselnöten i flera former och texturer!
3. Utrustning :Jag har använt kavel, perforerad plåt, skrapa & spritsar från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
4. Cirkelform De BuyerSaint Honoré sprits från BuyerIngredienser :Jag har använt chokladen Ivoire från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Jag har använt hasselnötspuré Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
6. Förberedelse tid: 1h30 + 25 minuters gräddning + 6 timmar till 1 natt av vilaFör en paj med 20 cm diameter : Inköpslista : av vispgrädde av vit choklad Ivoire av hasselnötspasta av hasselnötspuré 3, av gelatin av mjukt

smör av florsocker av hasselnötsmjöl 2 ägg 3 äggulor av vetemjöl T55 av majsstärkelse av socker För dekoration : lite hasselnötspasta, hasselnötspuré och några rostade hasselnötter Hasselnötsganache : av vispgrädde av vit choklad Ivoire av hasselnötspasta av hasselnötspuré 1, av gelatin Rehydrera gelatinet i kallt vatten.

7. Värm hälften av vispgrädden, och smält försiktigt den vita chokladen samtidigt.
8. När grädden är varm, tillsätt den rehydratiserade gelatinen (och krama ur den om du använder gelatinblad) och håll den över den vita chokladen.
9. Mixa med en stavmixer för att emulgera väl, tillsätt sedan den andra hälften av kall grädde, hasselnötspuré och hasselnötspasta och mixa igen.
10. Täck med plastfolie och låt svalna och vila i minst 6 timmar i kylskåp, helst en natt.
11. Söt hasselnötspaj : av mjukt smör av florsocker av hasselnötsmjöl 1 ägg av vetemjöl T55 av majsstärkelse Vispa det mjuka smöret med florsockret.
12. Tillsätt hasselnötsmjöl och emulgera med ägget.
13. Avsluta med att tillsätta mjöl och majsstärkelse, forma en boll, platta till den och låt den vila i kylskåp i minst 1h30.
14. Till sist, kavla ut den till 2 mm tjocklek och klä din pajform.
15. Låt den vila i kylskåp i minst 2 timmar, helst hela natten.
16. Hasselnötskräm : av mjukt smör av florsocker av hasselnötsmjöl 1 ägg av majsstärkelse 1 äggula för pensling (valfritt) Blanda det mjuka smöret med florsockret, hasselnötsmjöl och majsstärkelse innan du tillsätter ägget.
17. Emulgera väl.
18. Bred ut hasselnötskrämen på den söta pajdegen.
19. Grädda i en förvärmad ugn på 170°C i 20 minuter, ta sedan bort formen.
20. Pensla pajen med den vispade äggulan och grädda igen i 5 minuter.
21. Hasselnötspasta : Receptet på hasselnötspasta är detaljerat i denna artikel.
22. Hasselnötskräm : av äggulor av socker av vispgrädde 1, av gelatin av hasselnötspuré Rehydrera gelatinet i kallt vatten.
23. Värm vispgrädden.
24. Vispa äggulorna med sockret.
25. Häll den varma grädden över äggulorna och koka till nappe (83°C) under konstant omrörning.
26. Tillsätt sedan den rehydratiserade gelatinen (och krama ur den om du använder gelatinblad) och hasselnötspuré.
27. Blanda väl, om nödvändigt med en stavmixer.
28. Låt kristallisera i kylskåp tills montering.
29. Montering : 50 till av hasselnötspasta För dekoration: lite hasselnötspasta, hasselnötspuré och några rostade hasselnötter På den avsvalnade pajbotten, bred ut hasselnötspastan.
30. Tillsätt sedan hasselnötskrämen.
31. Vispa ganachen för att få en gräddliknande konsistens.
32. Spritsa den på pajen (jag har använt en saint-honoré sprits) och dekorera med hasselnötspasta, hasselnötspuré och några halverade rostade hasselnötter innan du njuter!