

Choklادتartlett med pralin och grädde

Ingrédients

- 115g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 2 ägg
- 150g vetemjöl T55
- 50g maizena
- 730g vispgrädde + 1 tesked
- 80g neutral honung
- 392g choklad Guanaja
- 200g pralin
- 1 matsked vaniljextrakt eller fröna från en skrapad vaniljstång
- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 1 ägg
- 150g vetemjöl T55
- 50g maizena
- 480g vispgrädde
- 80g neutral honung
- 392g choklad Guanaja
- 200g pralin
- 250g vispgrädde
- 25g florsocker
- 1 matsked vaniljextrakt eller fröna från en skrapad vaniljstång

Préparation

1. Om du följer Valrhona-märket på sociala medier eller deras webbplats, har du säkert sett att chokladen Guanaja firar 40 år i år.
2. Skapad på 80-talet, vid en tidpunkt då mörka choklader hade lägre kakaohalter och högre sockerhalter, har denna choklad blivit en av de mest kända chokladerna från märket.
3. Här har jag velat framhäva den i en mycket enkel tårta, med lite pralin och en lätt vaniljgrädde för att få en mycket chokladig och läcker dessert ☺ Ingredienser :Jag har använt chokladen Guanaja & vaniljextrakt från Norohy från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
4. Jag har använt kakaoböner och mandelmjöl från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
5. Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood / kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kommersiellt samarbete.
6. Jag har använt kavel, perforerad plåt, bakduk & spritsar från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10€ i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.

7. Inköpslista : mjukt smör florsocker mandelmjöl En nypa salt 2 ägg vetemjöl T55 maizena vispgrädde + 1 tesked neutral honung choklad Guanaja pralin 1 matsked vaniljextrakt eller fröna från en skrapad vaniljstång Valfritt: kakaoböner Förberedelse tid: 50 minuter + minst 5 timmars vila + 25 minuters gräddning För ett tiotal tårter : Söt deg : mjukt smör florsocker mandelmjöl En nypa salt 1 ägg vetemjöl T55 maizena För pensling: 1 ägg + 1 tesked vispgrädde Krama smöret med florsockret, tillsätt sedan mandelmjölet och saltet.
8. Emulgera med ägget.
9. Tillsätt mjölet och maizena, blanda snabbt för att bilda en boll och låt degen vila inlindad i kylskåp i minst 1 timme och 30 minuter.
10. Kavla ut degen till 2 mm tjocklek.
11. Fyll dina tårtringar som tidigare smörjts.
12. Placera dem i kylskåp i minst 2 till 3 timmar, helst hela natten för att få bästa resultat efter gräddning.
13. Grädda i en förvärmad ugn på 165°C i 15 minuter.
14. Under tiden, förbered penslingen genom att vispa ett ägg med en tesked vispgrädde.
15. Vänd försiktigt ut tårterna, och pensla dem med en pensel (även utsidan, det kommer att göra dem vattentäta och hålla dem krispiga längre).
16. Grädda igen i 5 till 10 minuter, tills de är gyllenbruna.
17. Ta ut dem ur ugnen och låt dem svalna innan du hanterar dem.
18. Ganache mörk choklad : vispgrädde neutral honung choklad Guanaja Värm vispgrädden med den neutrala honungen.
19. När grädden är varm, håll den i flera omgångar över chokladen och blanda väl efter varje tillsats för att få en slät och glänsande ganache.
20. Avsluta med att mixa ganachen med en stavmixer, och försök att inte få in luftbubblor.
21. Montering : pralin Spritsa pralin i botten av varje tårta, håll sedan chokladganachen ovanpå.
22. Låt stelna i minst 1 timme och 30 minuter i kylskåp.
23. Vaniljgrädde : vispgrädde florsocker 1 matsked vaniljextrakt eller fröna från en skrapad vaniljstång Valfritt: kakaoböner Vispa vispgrädden med florsockret och vaniljen.
24. Håll den i en spritspåse med den tyll du väljer och spritsa den på tårterna (du kan också bara göra klick av grädde med en sked).
25. Strö över kakaoböner innan du njuter!