

Tigrerade mjölkchoklad & hasselnötter

Ingrédients

- 150g smör
- 150g äggvita
- 170g florsocker
- 100g hasselnötsmjöl
- 50g mjöl
- 1 nypa salt
- 60g strössel eller chokladbitar
- 40g vispgrädde
- 50g hasselnötspraliné
- 55g azéliachoklad
- 10g smör
- 15g neutral honung

Préparation

1. En ny version av dessa läckra tigrés à la Cyril Lignac: mjölkchoklad & hasselnötspraliné.
2. För receptet på financiers använde jag som vanligt Cyril Lignacs som är perfekt, och jag fyllde dem med en ganache av mjölkchoklad & hasselnötspraliné, med hjälp av chokladen Azelia från Valrhona, som redan är smaksatt med hasselnöt.
3. Material: Mini kouglofformar Silikomart Ingredienser: Jag använde chokladen Azelia från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Förberedelsetid: 25 minuter + 20 minuters gräddning För cirka tio tigrés: Financiers: smör äggvita florsocker hasselnötsmjöl mjöl 1 nypa salt strössel eller chokladbitar Förbered brynt smör: smält smöret och låt det bubbla på låg värme tills det blir en vacker gyllene färg.
5. Låt det svalna.
6. Blanda äggvitorna med florsockret och hasselnötsmjölet.
7. Tillsätt saltet och mjölet, sedan chokladbitarna.
8. Avsluta med att tillsätta det svala brynta smöret (var försiktig, om det är för varmt smälter chokladen).
9. Häll smeten i dina formar (utan att fylla dem helt).
10. Baka i förvärmad ugn på 180°C i 20 minuter, vänd dem ur formarna och låt dem svalna.
11. Chokladpralinéganache: vispgrädde hasselnötspraliné azéliachoklad smör neutral honung Värm grädden med honungen.
12. Blanda praliné och smält choklad.
13. Häll grädden över den tidigare blandningen och rör ihop väl för att få en slät och glansig ganache.
14. Tillsätt smöret och blanda igen.
15. Låt svalna, fyll sedan financiersen och njut!