

Keki ya 100% Hasi

Ingrédients

- 63g ya chokoleti ya mweupe Ivoire
- 95g ya praliné hazelnut
- 125g ya puree ya hazelnut
- 3.4g ya gelatin
- 110g ya siagi ya pommade
- 140g ya sukari ya unga
- 80g ya unga wa hazelnut
- 2 mayai
- 3 yai ya yai
- 150g ya unga T55
- 60g ya maizena
- 33g ya sukari
- 310g ya cream ya maziwa kamili
- 63g ya chokoleti ya mweupe Ivoire
- 35g ya praliné hazelnut
- 30g ya puree ya hazelnut
- 1.6g ya gelatin
- 60g ya siagi ya pommade
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa hazelnut
- 1 yai
- 150g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 50g ya siagi ya pommade
- 50g ya sukari ya unga
- 50g ya unga wa hazelnut
- 1 yai
- 10g ya maizena
- 1 yai ya yai kwa ajili ya kupaka (hiari)
- 33g ya yai ya yai
- 33g ya sukari
- 185g ya cream ya maziwa kamili
- 1.8g ya gelatin
- 95g ya puree ya hazelnut

Préparation

1. Kwa wapenzi wa blogu, bila shaka umeshangaa kwamba napenda sana hazelnuts, katika creams, cakes, tarts na mengineyo; lakini ingawa tayari kuna mapishi ya tarte noisette & café, noisette & vanille, noisette & caramel au noisette & citron vert, bado hakukuwa na toleo la 100% hazelnut.
2. Hii imefanyika na tart hii tamu sana, ambayo inatoa heshima kwa hazelnut kwa njia mbalimbali na textures!
3. Vifaa :Nime tumia roller ya pastry, plaque perforée, spatula coudée & pouches za douille Guy Demarle: nambari ya ushirika FLAVIE10 kujiandikisha kwa 10 za bure kwenye agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.
4. Cercle cannelé De BuyerDouille saint honoré de BuyerViungo :Nime tumia chokoleti Ivoire kutoka Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti yote (ushirikiano).
5. Nime tumia puree ya hazelnut Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa 5% ya punguzo kwenye tovuti yote (sio ushirikiano).
6. Muda wa maandalizi: 1h30 + dakika 25 za kupika + masaa 6 hadi usiku 1 wa kupumzikaKwa tart yenye

kipenyo cha 20cm : Orodha ya ununuzi : ya cream ya maziwa kamili ya chokoleti ya mweupe Ivoire ya praliné hazelnut ya puree ya hazelnut 3.

7. ya gelatin ya siagi ya pommade ya sukari ya unga ya unga wa hazelnut 2 mayai 3 yai ya yai ya unga T55 ya maizena ya sukari Kwa mapambo : kidogo ya praliné hazelnut, puree ya hazelnut na baadhi ya hazelnuts zilizokaangwa Ganache iliyoinuliwa na hazelnut : ya cream ya maziwa kamili ya chokoleti ya mweupe Ivoire ya praliné hazelnut ya puree ya hazelnut 1.

8. ya gelatin Rehydrate gelatin katika maji baridi.

9. Pasha joto nusu ya cream ya maziwa, na kwa upande mwingine, fanya chokoleti ya mweupe iyeyuke polepole.

10. Wakati cream inakuwa moto, ongeza gelatin iliyohydratishwa (na iliyoshinikizwa ikiwa unatumia gelatin ya karatasi) na uipige kwenye chokoleti ya mweupe.

11. Piga kwa blender ya immersion ili kuunda emulsion nzuri, kisha ongeza nusu nyingine ya cream baridi, puree ya hazelnut na praliné hazelnut na piga tena.

12. Funika kwa filamu na acha ipoe na kupumzika kwa angalau masaa 6 kwenye friji, ikiwa inawezekana usiku mmoja.

13. Donut ya sukari ya hazelnut : ya siagi ya pommade ya sukari ya unga ya unga wa hazelnut 1 yai ya unga T55 ya maizena Piga siagi ya pommade na sukari ya unga.

14. Kisha, ongeza unga wa hazelnut kisha emulsion na yai.

15. Maliza kwa kuingiza unga na maizena, fanya mpira, uipige na acha ipumzike kwenye friji kwa angalau masaa 1h30.

16. Hatimaye, ikandamize kwa unene wa 2mm na uweke kwenye mduara wako wa tart.

17. Acha ipumzike tena kwenye friji kwa angalau masaa 2, ikiwa inawezekana usiku mzima.

18. Creme ya hazelnut : ya siagi ya pommade ya sukari ya unga ya unga wa hazelnut 1 yai ya maizena 1 yai ya yai kwa ajili ya kupaka (hiari) Changanya siagi ya pommade na sukari ya unga, unga wa hazelnut na maizena kabla ya kuongeza yai.

19. Emulsion vizuri.

20. Pandisha creme ya hazelnut kwenye donut ya sukari.

21. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 20 za kupika, kisha ondoa mduara.

22. Paka tart na yai iliyopigwa kisha weka tena kwenye oveni kwa dakika 5 za kupika.

23. Praliné hazelnut : Mapishi ya praliné yameelezwa katika hiki kifungu.

24. Crèmeux ya hazelnut : ya yai ya yai ya sukari ya cream ya maziwa kamili 1.

25. ya gelatin ya puree ya hazelnut Fanya rehydrate gelatin katika maji baridi.

26. Pasha joto cream ya maziwa.

27. Piga yai ya yai na sukari.

28. Mimina cream moto kwenye yai ya yai, kisha pika hadi nappe (83°C) kwa kuchanganya kila wakati.

29. Kisha ongeza gelatin iliyohydratishwa (na iliyoshinikizwa ikiwa unatumia karatasi za gelatin) na puree ya hazelnut.

30. Changanya vizuri, ikiwa inahitajika kwa blender ya immersion.

31. Acha ikristalize kwenye friji hadi wakati wa kuunganisha.

32. Kuunganisha : 50 hadi ya praliné hazelnut Kwa mapambo : kidogo ya praliné hazelnut, puree ya hazelnut na baadhi ya hazelnuts zilizokaangwa Kwenye msingi wa tart iliyopoa, pandisha praliné hazelnut.

33. Kisha ongeza crèmeux hazelnut.

34. Piga ganache ili kupata texture ya chantilly.

35. Pochez-la kwenye tart (nime tumia douille saint-honoré) kisha pandisha na praliné, puree ya hazelnut na baadhi ya nusu hazelnuts zilizokaangwa kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com