

Keki ya chokoleti, praline na chantilly

Ingrédients

- 115g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa almond
- 150g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 730g ya cream ya maji kamili + 1 kijiko cha chai
- 80g ya asali isiyo na ladha
- 392g ya chokoleti Guanaja
- 200g ya praliné
- 1 kijiko cha supu cha kiwango cha vanila au mbegu za ganda la vanila lililokunjwa
- 60g ya siagi ya pommade
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa almond
- 1 yai
- 150g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 480g ya cream ya maji kamili
- 80g ya asali isiyo na ladha
- 392g ya chokoleti Guanaja
- 200g ya praliné
- 250g ya cream ya maji kamili
- 25g ya sukari ya icing
- 1 kijiko cha supu cha kiwango cha vanila au mbegu za ganda la vanila lililokunjwa

Préparation

1. Ikiwa unafuata chapa ya Valrhona kwenye mitandao ya kijamii au kwenye tovuti yao, unapaswa kuona kwamba mwaka huu, chokoleti ya Guanaja inasherehekea miaka 40.
2. Ilianishwa katika miaka ya 80, wakati ambapo chokoleti za giza zilikuwa na asilimia ya kakao ndogo na kiwango cha sukari kilichokuwa juu, chokoleti hii imekuwa moja ya chokoleti maarufu zaidi ya chapa hiyo.
3. Hapa nilitaka kuionyesha kwa njia ya tartlet rahisi sana, pamoja na praliné kidogo na chantilly nyepesi ya vanila ili kupata dessert yenye chokoleti nyingi na tamu sana ☺ Viungo :Nimetumia chokoleti Guanaja & kiwango cha vanila Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
4. Nimetumia grué ya kakao na unga wa almond kutoka Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si ushirikiano).
5. Vifaa :Nimetumia Cooking Chef ya Kenwood / msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
6. Nimetumia roller ya kupikia, karatasi ya kupikia iliyochorwa, kitambaa cha kupikia & mifuko ya piping ya Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 kuingizwa wakati wa usajili kwa €10 za bure kwenye agizo la kwanza / ushirikiano wa kibiashara.

7. Orodha ya ununuzi : ya siagi ya pommade ya sukari ya icing ya unga wa almond Chumvi kidogo Mayai 2 ya unga wa T55 ya maizena ya cream ya maji kamili + 1 kijiko cha chai ya asali isiyo na ladha ya chokoleti Guanaja ya praliné 1 kijiko cha supu cha kiwango cha vanila au mbegu za ganda la vanila lililokunjwa Hiari: grué ya kakao Wakati wa maandalizi: dakika 50 + angalau masaa 5 ya kupumzika + dakika 25 za kupika Kwa tartlet kumi: Donge la sukari: ya siagi ya pommade ya sukari ya icing ya unga wa almond Chumvi kidogo 1 yai ya unga wa T55 ya maizena Kwa kupaka: 1 yai + 1 kijiko cha chai cha cream ya maji Piga siagi na sukari ya icing, kisha ongeza unga wa almond na chumvi.
8. Emulsionnez na yai.
9. Ongeza unga na maizena, changanya haraka ili kuunda mpira kisha acha dough iliyofungwa kwenye friji kwa angalau saa 1.
10. 5.
11. Panua dough hadi unene wa 2mm.
12. Fanya mizunguko ya tartlet yako iliyotiwa siagi kabla.
13. Weka kwenye friji kwa angalau masaa 2 hadi 3, ikiwa inawezekana usiku mzima ili kupata matokeo bora baada ya kupika.
14. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 165°C kwa dakika 15 za kupika.
15. Wakati huu, andaa kupaka kwa kupiga yai na kijiko cha chai cha cream ya maji.
16. Toa tartlet kwa uangalifu, kisha paka kwa brashi (nje na ndani pia, itasaidia kuzuia maji na kuziweka crispy kwa muda mrefu).
17. Weka tena kwenye oveni kwa dakika 5 hadi 10, hadi ziwe za dhahabu.
18. Toa kutoka kwenye oveni na acha zipoze kabla ya kushughulika nazo.
19. Ganache ya chokoleti giza: ya cream ya maji kamili ya asali isiyo na ladha ya chokoleti Guanaja Pasha cream ya maji na asali isiyo na ladha.
20. Wakati cream inakuwa moto, mimina kidogo kidogo kwenye chokoleti huku ukichanganya vizuri baada ya kila kuongeza ili kupata ganache laini na yenye kung'ara.
21. Maliza kwa kuchanganya ganache kwa blender ya immersion, ukijaribu kutokuweka hewa ndani.
22. Ujumuishaji : ya praliné Pochez ya praliné chini ya kila tartlet, kisha mimina ganache ya chokoleti juu yake.
23. Acha ikawa na kristali kwa angalau masaa 1.
24. 5 kwenye friji.
25. Chantilly ya vanila : ya cream ya maji kamili ya sukari ya icing 1 kijiko cha supu cha kiwango cha vanila au mbegu za ganda la vanila lililokunjwa Hiari: grué ya kakao Piga cream ya maji na sukari ya icing na vanila.
26. Mimina kwenye mfuko wa piping na nozzle unayopenda na uweke kwenye tartlet (unaweza pia kufanya tu quenelles za chantilly kwa kijiko).
27. Piga grué ya kakao kabla ya kufurahia!