

Tart Kama Snickers (caramel, karanga & chokoleti)

Ingrédients

- 115g ya chokoleti ya maziwa 40%
- 250g ya krimu nzima ya kioevu
- 112g ya siagi
- 71g ya sukari ya unga
- 23g ya unga wa lozi
- 1g ya chumvi
- 44g ya mayai
- 188g ya unga T55
- 75 ya krimu ya kioevu
- 115g ya sukari
- 35g ya siagi
- 45g ya karanga zisizo na chumvi
- 35g ya chokoleti nyeusi angalau 60%
- 20g ya chokoleti ya maziwa 40%
- 65g ya krimu ya kioevu
- 140g ya mascarpone
- 115g ya siagi ya karanga
- 25g ya sukari ya unga

Préparation

1. Karameli, karanga & chokoleti.
2. hayo ndiyo ladha za tarti iliyotengenezwa kwa ajili ya siku ya kuzaliwa ya mwenzi wangu, kwa mfano wa baa maarufu ya chokoleti.
3. Baada ya kuonja, kila mtu alikubali kwamba ladha tofauti zilikuwa zipo waziwazi, na unajua ni Snickers :-)
Tart hii ina unga mtamu, karamel laini, ganache ya chokoleti ya maziwa & giza, krimu ya mascarpone na siagi ya karanga, karanga, na ganache iliyopigwa ya chokoleti ya maziwa.
4. Maandalizi tofauti kadhaa basi, lakini hakuna kinachochanganya katika utayarishaji wa tart hii tamu sana.
5. Yeyusha chokoleti ya maziwa kwenye bain-marie au kwenye microwave, polepole sana.
6. Pasha nusu ya krimu, kisha mimina kwenye chokoleti iliyoyeyuka mara tatu ukichanganya vizuri, ili kuunda emulsion.
7. Baada ya ganache kuwa laini vizuri, ongeza krimu baridi iliyobaki, changanya ili kupata krimu ya uhakika, funika na filamu na weka baridi hadi kesho.
8. Kubali siagi na sukari ya unga, kisha ongeza unga wa lozi na chumvi.
9. Emulsify krimu iliyo kama ilivyopatikana na mayai yaliyopigwa awali, kisha ongeza unga kidogo kidogo hadi kupata mpira wenye muundo mmoja.
10. Weka unga kwenye furiji usiku mmoja.
11. Siku ya tukio Unga mtamu: Baada ya kupumzika, shuka unga hadi unene wa 3mm, kisha weka kwenye mduara wa tarti.
12. Kisha acha unga uwe kwenye furiji au firiza kwa angalau dakika 30.
13. Kisha, pike unga wako wa tarti bila kitu chochote ndani kwa takriban dakika 40 kwenye 160°C.
14. Katikati ya kupika, toa tarti yako kwenye oveni na upake na yai la njano lililopigwa na tone la krimu ya kioevu.
15. Karamel laini: Hii ni mapishi ya Nicolas Paciello katika kitabu chake Le carnet de recettes qui déchire.

16. Tayarisha karamel kavu na sukari.
17. Wakati huohuo, pasha joto krimu.
18. Wakati karamel inakuwa na rangi nzuri, mimina polepole krimu juu yake ukifua kila mara (tahadhari na matone!
19.).
20. Kisha ongeza siagi ilikokatwa vipande vidogo, kisha chumvi kidogo ukifua bado.
21. Acha karamel ipike kwa dakika 2 ukitikisa, kisha ondoa karamel kutoka moto.
22. Wakati karamel imepunguza joto kidogo (lakini si sana, inapaswa kuwa bado kioevu), mimina kwenye msingi wa tarti na nyunyiza karamel na karanga.
23. Yeyusha chokoleti, na pasha joto krimu.
24. Mimina krimu moto juu ya chokoleti iliyoyeyuka mara tatu ukichanganya vizuri ili kupata emulsion.
25. Acha ipoe kidogo, kisha mimina kwenye karamel.
26. Fua mascarpone na sukari ya unga kisha na siagi ya karanga hadi kupata krimu moja.
27. Mimina krimu iliyopatikana juu ya ganache ya chokoleti iliyohifadhiwa (unaweza kuweka tarti kwenye friji ili ganache ichukue haraka zaidi).
28. Hifadhi tarti kwenye friji hadi msimamo.
29. Ganache iliyopigwa chokoleti ya maziwa: Fua ganache iliyopigwa kama cream ya kupigwa, kisha weka kwenye mfuko wa piping ulio na pua laini.
30. Weka ganache iliyopigwa kwenye karatasi ya rhodoid ya ukubwa wa tarti ukiumba mipira ya ukubwa tofauti ulioundana, kisha weka kwenye firiza.
31. Bila shaka, kama huna muda wa kufirizi ganache, unaweza tu kuipakua moja kwa moja kwenye tarti!
32. Msimamo: Glacage velours (hiari) Karanga QS Wakati ganache imehifadhiwa kwenye firmform, pindua sahani ya ganache iliyopigwa.
33. Weka glaze la velours rangi ya chokoleti juu yake, na punguza ili kuwa na kingo laini kama ilivyohitajika.
34. Weka ganache kwenye tarti, kisha weka karanga zilizosagwa zote karibu nayo.
35. Weka tarti yako kwenye friji.
36. Rhahisi!