

Tart ya chokoleti nne

Ingrédients

- 50g ya yai (1 yai ya kati)
- 60g ya siagi
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa hazelnut
- 1g ya chumvi
- 180g ya unga T55
- 50g ya wanga wa viazi au maizena
- 25g ya chocolate ya ivoire au chocolate nyeupe yenye ubora
- 25g ya puree ya hazelnut (bila sukari)
- 30g ya crepe dentelles
- 40g ya maziwa mazima
- 40g ya krimu ya maji
- 16g ya yolk ya mayai
- 7g ya sukari
- 1g ya gelatin
- 35g ya chocolate ya Caraïbes au chocolate nyeupe kwenye 65-70% ya ca...

Préparation

1. Huwezi kuwa na soko la kutosha la chokoleti, kwa hivyo badala ya kufanya tart ya chokoleti, nilitaka kufanya tart ya aina nne za chokoleti!
2. Nilitumia chokoleti za Valrhona (Ivoire, Dulcey, Jivara na Caraïbes) lakini nitakuambia ni kwanini kuzibadilisha ikiwa huna katika orodha za viambato hapa chini.
3. Unaweza kujipanga kufanya tart hii kwa siku moja, katika kesi hiyo nakushauri ufanye ganache ya Dulcey kwanza ili iwe na muda wa kutosha kupoa kabla ya kupigwa, lakini bora ni kufanya ganache ya Dulcey kwa ganache iliyopigwa na unga wenye sukari siku kabla, kisha sehemu iliyobaki siku ya J.
4. Hakuna kipengele chochote kigumu katika mapishi haya, ni lazima tu kuzingatia nyakati tofauti za kupumzika, hasa ikiwa unafanya kila kitu kwa siku moja.
5. Piga siagi na sukari ya unga, unga wa hazelnut na chumvi.
6. Kisha ongeza yai ukipiga vizuri.
7. Tengeneza shimo na unga na wanga wa viazi, kisha mimina mchanganyiko uliopita ndani yake.
8. Changanya unga na mchanganyiko, kisha kwa taratibu tengeneza unga.
9. Fanya kazi unga kidogo iwezekanavyo, hadi upate unga uliobadilika.
10. Ifunike na weka kwenye friji kwa angalau masaa 2.
11. Tandaza unga kwa unene wa 2 hadi 3mm, kisha weka katika mduara wenye siagi wa 20cm.
12. Weka msingi wa tart kwenye friji (katika freezer ikiwa inawezekana).
13. Kisha, pree hujani moto hadi 170°C, choma msingi wa tart kutumia uma na uweke kwenye oveni kwa dakika 25 hadi 30.
14. Dakika 10 kabla ya kukamilika kwa kupika, natengeneza na kupulizia msingi wa tart na yai iliyopigwa pamoja na kidogo ya krimu, lakini si lazima.
15. Acha tart ipoze kwa joto la kawaida.
16. Yeyusha chocolate na puree ya hazelnut, kisha changanya na crepe dentelles zilizovunjwa.
17. Paka crispy juu ya msingi wa tart ulioopo na acha ikamatishe.

18. Caraiibes au chocolate nyeupe kwenye 65-70% ya ca.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com