

Tarti ya kahawa na dulcey

Ingrédients

- 120g ya Dulcey (au chocolat blonde)
- 260g ya krimu ya maji kamili
- 1,5g ya gelatine
- 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 ngwali
- 55g ya praliné ya hazelnut
- 35g ya chocolati Dulcey
- 45g ya crêpes dentelles zilizovunjika
- 1,5g ya gelatine
- 18g ya sukari
- 30g ya viuta vya mayai
- 105g ya krimu ya maji na 30 au 35% ya mafuta
- 20g ya trabliti (dondoo ya kahawa)
- 25g ya dulcey

Préparation

1. Kama unapenda dessert za kahawa, naweza tu kukushauri uanze bila hofu kwenye mapishi haya!
2. Tart ya kahawa na chocolat dulcey, ikiwa na ukoko, urembo, povu... ni mapenzi ya kweli kwangu mimi.
3. Zaidi ya hayo, ni rahisi kufanya, hata kama ni lazima uigawanye kazi kwa siku mbili: siku ya kwanza utengeneze mchanganyiko wa tart, kuweka na ganache, siku ya pili kupika, ukoko, urembo na mapambo na ganache iliyopigwa!
4. Vifaa: Cercle ya tart ya Buyer 20cm Kidude cha saint honoré cha Buyer Bamba perforated Kinu cha kutengeneza mikate Matengenezo ya keki Thermometer Viungo: Nimekumia chocolati ya Dulcey kutoka Valrhona: kificho cha kutangaza ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (kificho kinachohusiana).
5. Weka gelatin kwenye maji baridi kabisa ili kuirejesha.
6. Toa chocolati.
7. Pasha ya krimu, kisha nje ya moto ongeza gelatin iliyorejeshwa na iliyokamuliwa.
8. Koroga vizuri, kisha mimina krimu ya moto kwa vipande kadhaa juu ya chocolati iliyoyeyuka.
9. Koroga vizuri baada ya kila kuongeza ili kupata ganache laini na inayong'aa.
10. Ongeza kisha krimu iliyobaki (krimu inapaswa kuwa baridi).
11. Weka kwenye filamu kwa mawasiliano, kisha weka mahali pa baridi kwa angalau masaa 6, ikiwezekana usiku mzima.
12. Toa siagi na sukari ya unga, unga wa hazelnut na chumvi.
13. Ongeza kisha yai kwa uchapaji mzuri.
14. Ongeza hatimaye unga na wanga.
15. Fanyia kazi unga kidogo iwezekanavyo, hadi kupata unga ulio sawa.
16. Funga katika filamu na weka katika friji angalau masaa 2.

17. Sambaza unga upana wa 2 hadi 3mm, kisha uzungusha kipande cha tart yenye siagi ya 20cm.
18. Weka sehemu ya chini ya tart mahali pa baridi (katika freezer ikiwa inawezekana).
19. Kisha, pasha oveni yako hadi 170°C, piga sehemu ya chini ya tart kwa kutumia uma na uoka kwa dakika inayo kadiriwa ya 20.
20. Kisha, toa kipande na upake sehemu ya chini ya tart na kipande cha yai kilichopigwa kwa kidogo ya krimu ya maji.
21. Rudishia tena kwa dakika 10.
22. Wacha tart ipoe kazani.
23. Toa chocolati kwa moto wa maji, kisha ongeza praliné na gavottes zilizovunjika.
24. Sanya sehemu ya chini ya tart iliyopikwa na iliyopoa, kisha weka katika friji.
25. Weka gelatin ku-rehydrater katika bakuli la maji baridi.
26. Piga viuta vya mayai na sukari.
27. Chemsha krimu ya maji, kisha mimina kwenye mayai.
28. Rudisha kila kitu kwenye sufuria na pasha moto chini ukikoroga kila wakati hadi kufikia joto la 85°C.
29. Nje ya moto, ongeza gelatin iliyokamuliwa, kisha chocolati na trabliti.
30. Wakati crèmeux ni sawa kabisa, mimina kwenye sehemu ya chini ya tart na rudisha kwenye friji hadi iwe imechukia kabisa.
31. Ufumi: Piga ganache hadi kupata muundo wa whipped cream.
32. Weka katika mfuko wa kuchoma ukiwa na kifaa cha kuchoma cha saint-honoré, kisha uweke kwenye tart, kuanzia katikati, kwa kutengeneza "petals" za ukubwa tofauti, hadi ikwa mwa mchanganyiko.
33. Hifadhi tart yako katika friji hadi unapoichukua, kisha ufurahie!