

Tart ya chokoleti mtindo wa mendiant (Benoît Castel)

Ingrédients

- 130g ya siagi
- 80g ya sukari ya icing
- 220g ya unga
- 30g ya unga wa almonds
- 150g ya cream kioevu
- 30g ya asali
- 130g ya chokoleti nyeusi
- 30g ya siagi laini
- 200g ya matunda makavu (pistachios, hazelnuts, almonds, walnuts, pecans...)

Préparation

1. Niko hapa tena na kitabu Le Paris des Pâtisseries cha François Blanc.
2. Nilipokuwa nashambulia kurasa, nilikutana na mapishi haya ya tarti aina ya mendiant ya Benoît Castel, tarti rahisi lakini kweli nzuri: mchanganyiko wa mlo safi wa mlo wa almonds na vanilla, ganache ya chokoleti laini na matunda yoyote mtakayo!
3. Kwa kuwa sikuwa na kuku wa ukubwa mzuri, nilitumia duara lenye kipenyo cha 20 badala ya mraba wa upande 22cm, unaweza kubadilika na vipimo vya kukata ambavyo unavyo au moja kwa moja kata unga kwa kisu, kwa hivyo unahitaji vifaa vichache sana kutengeneza mapishi haya J Kitu cha mwisho, tembelea akaunti yangu ya Instagram kushinda nakala ya kitabu hiki bora hadi Ijumaa!
4. Vifaa : Sahani yenye mashimo Mrija wa kupaka mikate Duara yenye miraba ya De Buyer Viungo: Nimetumia chokoleti Caraiibes kutokaValrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (mshirika).
5. Nimetumia matunda ya Kavu kutoka Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio mshirika).
6. Muda wa maandalizi: dakika 30 + masaa 3.
7. Changanya siagi na sukari ya icing, unga, unga wa almonds na vanilla hadi upate mchanganyiko wenye umbo la mchanga.
8. Ongeza kisha yai, na koroga haraka haraka hadi upate unga ulio sawa.
9. Fungisha kwa filamu unga na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 3.
10. Kisha, uvute kwa unene wa 3mm na ukate katika mraba miwili ya 22cm upande (nilitumia duara yangu yenye miraba ya 20cm kipenyo).
11. Kata ndani ya moja ya mraba/duara.
12. Lowanisha kwa mkono kipande cha mraba/duara kilicho kamili na kisha usimamie kile kingine juu.
13. Weka kwenye friji au freezer kwa angalau dakika 30.
14. Kisha, weka ndani ya oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 20.
15. Acha ipoe.
16. Chemsha cream na asali.
17. Kata chokoleti vipande vidogo (nilianza kuifanya iweze kuyeyuka badala yake), ongeza siagi katika vipande vidogo kisha mimina cream ya moto kwa awamu juu yake, ukikoroga vizuri kwa spatula.
18. Wakati ganache ni laini na inang'aa vizuri, imimine juu ya tarti.
19. Mapambo: ya matunda makavu (pistachios, hazelnuts, almonds, walnuts, pecans.

20.) Yatwanga matunda makavu ndani ya oveni kwa 130°C kwa dakika 30, kisha yache kupoe.

21. Kisha, yapake juu ya tarti.

22. Ihifadhi kwa joto la kawaida, na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com