

Tartileti Maua ya Chokolete Nyeusi na Pilipili

Ingrédients

- 60g ya siagi ya pomade
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi
- 1 yai
- 160g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 30g ya kiini cha yai
- 80g ya mayai mazima
- 60g ya sukari (1)
- 50g ya ute wa yai
- 20g ya sukari (2)
- 35g ya unga
- 15g ya kakao ya unga
- 40g ya puree ya mlozi
- 20g ya chokoleti nyeusi yenye asilimia 66
- 30g ya crepes iliyovunjwa
- 3 hadi 4 mizunguko ya kinu cha pilipili nyeusi ya Madagascar
- 125g ya cream ya kioevu yenye asilimia 35
- 125g ya maziwa mazima
- 50g ya kiini cha yai
- 25g ya sukari
- 130g ya chokoleti nyeusi yenye asilimia 66 ya kakao
- 3 hadi 4 mizunguko ya kinu cha pilipili
- 200g ya cream ya kioevu yenye asilimia 35
- 20g ya sukari ya unga
- 3 hadi 4 mizunguko ya kinu cha pilipili

Préparation

1. Si kawaida mimi huandaa mikate mikubwa ya kushiriki, lakini mara hii, niliamua kuandaa tartelette za mtu mmoja mmoja.
2. Zikiwa na umbo la maua madogo, kama zilivyoonekana sana kwenye mitandao ya kijamii siku hizi, zimejazwa na maandalizi tofauti ya chokoleti nyeusi na pilipili ya Madagascar.
3. Pilipili inatia ladha ya chokoleti na inaleta ubaridi katika kitindamlo hiki cha chokoleti. Nilitumia pilipili nyeusi kutoka Madagascar, unaweza kutumia ile ya chaguo lako, na kiasi kilichotolewa kwenye mapishi ni cha maelekezo tu, kulingana na pilipili na upokevu wako unaweza kuongeza au kupunguza.
4. Vifaa : Fomu za tartelette Roli la upishi Spatula ndogo iliyopinda Sahani yenye matundu Mifuko ya kuchomelea Chombo cha 12mm Viungo : Nilitumia chokoleti ya Caraïbes kutoka Valrhona : Msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ya ushirikiano).
5. Muda wa maandalizi : 1h30 + 25 dakika za kuokaKwa tartelette 6 : Pasta tamu : ya siagi ya pomade ya sukari ya unga ya unga wa mlozi 1 yai ya unga wa T55 ya maizena Changanya siagi ya pomade na sukari ya unga, na unga wa mlozi.
6. Wakati mchanganyiko ni wa sawa, ongeza yai kisha unga na maizena.
7. Changanya haraka kupata mpira wenye muundo mzuri, kisha funga na weka kwenye friji kwa saa 1 angalau.
8. Kisha, tandaza unga kwenye unene wa 2mm.
9. Punguza miduara ya kipenyo cha 10cm.

10. Fanya fomu kwenye sahani (iliyopakwa siagi hapo awali) kwa nyuma, kama inavyoonyeshwa kwenye picha, ukibofya vizuri ili unga unapate muundo wa sahani.
11. Weka kwenye friji kwa saa 2 angalau, au kwenye friza kwa dakika 30 angalau.
12. Weka kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 20.
13. Kwa tartelette zenye rangi nzuri, mnaweza kuzikupakua dakika 5 kabla ya kumaliza kuoka, zipakue na yai iliyopigwa kisha rudisha kwa kumalizia kuoka.
14. Biskuti ya Viennois ya kakao : ya kiini cha yai ya mayai mazima ya sukari (1) ya ute wa yai ya sukari (2) ya unga ya kakao ya unga Piga vichwa vya mayai na sukari (1) hadi kuwa mchanganyiko wa rangi ya kijivu na kuongezeka.
15. Piga theluji ya yai na sukari (2).
16. Changanya maandalizi mawili yaliyopita kwa upole.
17. Ongeza unga na kakao iliyochujwa.
18. Mimina juu ya sahani na tandaza kwenye kati ya cm moja ya unene.
19. Weka kwenye oveni iliyowashwa moto hadi 200°C kwa dakika 8 hadi 10, kisha acha zipate baridi kwenye grill.
20. Kisha, punguza miduara ya kipenyo cha 5cm.
21. Crunchy chokoleti nyeusi, mlozi na pilipili : ya puree ya mlozi ya chokoleti nyeusi yenye asilimia 66 ya crepes iliyovunjwa 3 hadi 4 mizunguko ya kinu cha pilipili nyeusi ya Madagascar Yeyusha chokoleti, kisha ongeza puree ya mlozi, pilipili na crepes iliyovunjwa.
22. Chokoleti nyeusi ya cremeux & pilipili : ya cream ya kioevu yenye asilimia 35 ya maziwa mazima ya kiini cha yai ya sukari ya chokoleti nyeusi yenye asilimia 66 ya kakao 3 hadi 4 mizunguko ya kinu cha pilipili Piga mayai na sukari.
23. Chemsha maziwa na cream, kisha mimina juu ya mayai ukichanganya vizuri.
24. Rudisha kila kitu kwenye kikaango, na uive hadi 85°C ukikoroga bila kusimama.
25. Kisha, ongeza chokoleti na pilipili.
26. Changanya cremeux ya chokoleti, ifunike na uiweke kwenye friji hadi wakati wa kuunganisha.
27. Chantilly pilipili : ya cream ya kioevu yenye asilimia 35 ya sukari ya unga 3 hadi 4 mizunguko ya kinu cha pilipili Piga cream ya kioevu na sukari ya unga, kisha ongeza pilipili.
28. Weka kwenye mfuko (chombo cha kipenyo cha 12mm) kisha nenda kwenye kuunganisha.
29. Kuunganisha : Kiasi kidogo cha pilipili Tandaza kiasi kidogo cha crunchy chini ya tartelette.
30. Ongeza cremeux, kisha biskuti ya Viennois.
31. Malizia na cremeux, na usawazishe vizuri uso.
32. Pachika chantilly.
33. Ongeza kidogo cha cremeux katikati.
34. Na mwishowe, mzunguko mdogo wa kinu cha pilipili na iko tayari, unaweza kufurahia!