

Tarti ya chokoleti mbili na praliné ya karanga

Ingrédients

- 115g ya chokoleti ya maziwa ya Jivara
- 250g ya krimu yote ya kioevu yenye 35% ya mafuta
- 2 manjano ya yai
- 75g ya sukari
- 75g ya siagi laini
- 100g ya unga
- 5g ya chachu
- 85g ya krimu yote ya kioevu
- 85g ya maziwa yote
- 35g ya manjano ya yai
- 15g ya sukari
- 85g ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao
- 55g ya [praline ya hazelnut](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 60g ya [praline ya hazelnut](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 30g ya chokoleti ya Jivara
- 45g ya crêpes dentelle iliyovunjika

Préparation

1. Mwaka huu kwa Pasaka, nilitaka mshiriki katika utayarishaji wa mapishi yangu; hivyo nimefanya tafiti kadhaa kwenye Instagram ili kuchagua aina ya dessert na vipengele tofauti vinavyoiunda, na hii hapa ni matokeo: tarti yenye chokoleti mara mbili (nyeusi & maziwa) na praline ya hazelnut (ambayo unaweza kubadilisha na ya chaguo lako: walnut ya pecan, almond...).
2. Kuna ukoko, ulaini, urembo, ukoko, na lami katika tarti hii yenye ladha na bila shaka yenye shokoleti ili kuhitimisha chakula chako cha Pasaka kwa uzuri!
3. Nimechagua kutengeneza tarti mbili ndogo ili kukuonyesha mapambo mawili tofauti endapo ungependa utumie kama ubunifu Vifaa : Kipimajoto Roli ya kutandaza Spatula ndogo yenye kona Bamba lililopenywa Matundu ya kushika creme Matundu 10mm Kwa tarti moja kubwa : Duara ya 24cm Kwa tarti ndogo ya mviringo : Duara ya 16cm Matundu 12mm Matundu ya kiota Kwa tarti ya yai :Duara ya yai gobel Matundu ya saint honore ya Buyer Vimiminika : Nimetumia chokoleti za Jivara na Caribe kutoka Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti nzima (shirika).
4. Wakati wa maandalizi: 1h hadi 1h10 + 12 dakika za kupika + angalau masaa 6 ya kupumzika Kwa tarti ya kipenyo cha 24cm (au moja ya 16cm + moja yenye umbo la yai lenye urefu wa 20cm): Ganache iliyopandishwa chokoleti ya maziwa: ya chokoleti ya maziwa ya Jivara ya krimu yote ya kioevu yenye 35% ya mafuta Yeyusha chokoleti.
5. Pasha nusu ya krimu hadi ipate joto.
6. Mimina krimu ya moto juu ya chokoleti iliyoyeyuka, changanya, kisha ongeza nusu nyingine ya krimu ya baridi.
7. Changanya tena, funika kwa filamu na weka kwenye fridge kwa angalau masaa 6.
8. Tambi za Breton: 2 manjano ya yai ya sukari ya siagi laini ya unga ya chachu Vipande vichache vya chokoleti Piga manjano ya yai na sukari.
9. Ongeza siagi laini, changanya vizuri, kisha changanya unga na chachu.
10. Tengeneza pira, tandaza kati ya karatasi mbili za kuoka na weka kwenye fridge kwa angalau saa 1.
11. Kisha, tandaza kwa unene usiozidi 1/2cm, kata unga na duara yako (isiyotiwa mafuta), shindilia vipande vichache vya chokoleti ndani na weka kwenye oveni kwa dakika 12 kupika katika 170°C.

12. Acha ipoe.
13. Krimu ya chokoleti nyeusi & praline: ya krimu yote ya kioevu ya maziwa yote ya manjano ya yai ya sukari ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao ya praline ya hazelnut Pasha maziwa na krimu.
14. Piga manjano ya yai na sukari.
15. Mimina kioevu cha moto hapo juu, kisha umimie yote kwenye sufuria.
16. Pika kwa kuchanganya daima, hadi ifikie 85°C.
17. Toka kwenye moto, ongeza chokoleti kisha praline, changanya na blender ya kutumbukiza.
18. Funika kwa plastiki na acha ipoe / matunda kabisa kwenye fridge.
19. Yeyusha chokoleti, kisha ongeza praline.
20. Hatimaye changanya crêpes dentelle iliyovunjika na changanya vizuri.
21. Mkusanyiko : Vichache vya hazelnut iliyokatwa Mayai ya chokoleti kwa mapambo Praline ya hazelnut Tandaza praline crusty kwenye tambi za Breton zilizopoa.
22. Acha yakauke kwenye fridge.
23. Paka krimu juu ya crusty.
24. Nyunyiza na vichache vya hazelnut iliyokatwa.
25. Tupa ganache, tena hadi upate texture ya chantilly.
26. Kwa tarti yenye umbo la yai: mimina ganache iliyopandishwa katika mfuko wa kupakia na douille ya saint-honoré.
27. Paka mistari ya ganache kwenye urefu wa tarti.
28. Kati ya mistari, paka kidogo cha krimu au praline.
29. Pamba na mayai machache ya chokoleti na vichache vya hazelnut iliyokatwa.
30. Kwa tarti ya mviringo kama kiota: tandaza safu nyembamba ya ganache iliyopandishwa kwenye uso wote wa tarti.
31. Mimina ganache kwenye mfuko wa kupakia yenye douille ya mviringo ya 10/12mm; paka kwenye nje ya tarti kwa kufanya takriban mizunguko 3.
32. Mimina krimu yote iliyobaki kwenye mfuko wa kupakia yenye douille ya kiota.
33. Paka nyuzi za krimu kwenye tarti yote, kwa kusisitiza nje.
34. Tia mayai ya chokoleti na vichache vya hazelnut iliyokatwa.
35. Tarti yako iko tayari, furahia!