

Tart straciatella

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya poda ya mlozi
- 1 yai
- 155g ya unga
- 50g ya maizena
- 25g ya siagi
- 45g ya wazungu wa yai
- 55g ya sukari ya kahawia
- 40g ya unga
- 35g ya chokleti nyeusi
- 50g ya chokleti nyeusi
- 60g ya cream ya kioevu kwa 30 au 35% ya mafuta (1)
- 7g ya glukosi
- 7g ya asali
- 120g ya cream ya kioevu kwa 30 au 35% ya mafuta (2)
- 65g ya cream ya kioevu nzima
- 65g ya maziwa nzima
- 6g ya maizena
- 70g ya cream nzima iliyopandwa
- 25g ya chokleti nyeusi iliyokatwa katika vipande vidogo
- 150g ya cream ya kioevu nzima
- 15g ya sukari ya unga
- 45g ya chokleti nyeusi iliyokatwa katika vipande vidogo

Préparation

1. Ikiwa unapenda barafu ya ladha ya straciatella, umefika mahali pazuri!
2. Nilihisi kutaka kugeuza ladha hii maarufu kuwa tarti.
3. Ili kuzalisha ladha ya maziwa ya barafu ya straciatella, niliamua kutotumia kiini cha yai (isipokuwa kwa ajili ya unga tamu): biskuti ni ya msingi wa wazungu waliofanywa kuwa meringue, krimu "diplomate" haina mayai, na hata ingawa nilifikiria kufanya mapambo ya ganache ikipandwa chokleti nyeupe / chokleti nyeusi kama mapambo, niliamua kubadilisha ganache ikipandwa chokleti nyeupe na kawaida ya whipped cream ili kuepuka kuleta ladha tofauti.
4. Vingine tofauti ni rahisi kufanya, ikiwa unaweza nashauri kuandaa tarti hii kwa siku 2: unga tamu, kueka kwenye mzunguko, krimu kwa diplomate na ganache ya chokleti siku inayofuata na yote yamepumzika kwenye friji siku ya pili.
5. Kwa mikogo yenu!
6. Vifaa: Douille saint honoré de Buyer Poches à douille Cercle à tarte de Buyer 20cm Plaque perforée Rouleau à pâtisserie Fouet Mini spatule coudée Viungo: Nimetumia chokleti Caraibes ya Valrhona: kodi ILETAITUNGATEAU kwa 20% ya punguzo kwenye tovuti nzima (inaelekezwa).
7. Changanya siagi laini na sukari ya unga na poda ya mlozi.
8. Ongeza yai, na changanya tena kwa emulsify mchanganyiko (kwa maryse, au na spatula ikitumia roboti).
9. Hatimaye changanya unga na maizena, na changanya haraka.
10. Maliza kwa mikono ili kuepuka kuitumikia unga sana, tengeneza mpira, funika na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 2.

11. Halafu, tandaza unga hadi unene wa 2mm na uweke kwenye mduara uliopakwa siagi.
12. Tumia uma ili kuchoma msingi wa tarti, kisha uweke katika freezer (ikiwezekana, kwenye friji) kwa angalau masaa 2, ikiwezekana zaidi.
13. Oka sehemu ya msingi kwa dakika 15 kwa 165°C.
14. Fanya siagi kuyeyuka na uiruhusu ipowe.
15. Piga wazungu wa yai na sukari hadi upate meringue laini na shiny.
16. Changanya unga ulioa na maryse.
17. Ongeza siagi iliyoyeyuka na kupoa.
18. Malizia kwa kuongeza chokleti iliyokatwa katika vipande vidogo, kisha mimina unga kwenye msingi wa tarti uliopikwa awali.
19. Niliymarisha pia na kiini cha yai pamoja na cream kidogo ya kioevu kabla ya kuiweka tena kwenye jiko, lakini hii si lazima.
20. Rudisha tart kwenye jiko kwa ajili ya kuoka kwa dakika 15 kwa 170°C, biskuti inapaswa kuwa imepikwa na unga kuwa mweupe.
21. Utakuwa na ganache nyingi, lakini ni vigumu kufanya kidogo zaidi.
22. Ikiwa inahitajika, unaweza kugandisha ganache mara baada ya kupandwa kwenye mold ya silikoni kwa dessert nyingine (au vinginevyo unaweza pia kuila na kijiko kidogo).
23. Fanya chokleti kuyeyuka.
24. Fanya cream (1) kupasha moto pamoja na glukosi na asali.
25. Mimina kioevu moto mara 3 kwenye chokleti iliyoyeyuka, huku ukichanganya vizuri kupata ganache laini na shiny.
26. Maliza kwa kutumia blender ili kuboresha emulsification.
27. Ongeza cream (2) ya baridi, changanya tena, na funika na filamu na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 6, ikiwezekana usiku mzima.
28. Kwenye sufuria, changanya maizena na maziwa kidogo baridi, kisha wakati mchanganyiko ni laini na hauna madonge, ongeza maziwa yaliyobaki na cream baridi, pamoja na vanilla.
29. Weka kwenye moto wa kati na uache iwe nzito kwa kuchanganya bila kukoma na ufa.
30. Ondoa kwenye sahani, funika na filamu na uache ipoe kabisa kwenye friji.
31. Halafu, andaa cream ya kioevu katika whipped cream.
32. Changanya cream ya vanilla na cream iliyopandwa kwa uangalifu, kisha ongeza vipande vya chokleti.
33. Tandaza cream kwenye biskuti nuage.
34. Weka kwenye friji wakati unajiandaa mapambo.
35. Andaa whipped cream ya straciatella: piga cream ya kioevu, na ongeza sukari ya unga hadi upate texture ya whipped cream.
36. Ongeza vipande vya chokleti kwa maryse.
37. Weka whipped cream kwenye mfuko wa mifereji ulio na douille ya saint honoré.
38. Kwa wakati sawa, piga ganache ya chokleti na iweke pia kwenye mfuko wa mifereji ulio na douille ya saint honoré.
39. Funga cream zote mbili kwenye tarti, na hatimaye ujiburudishe!