

Tartang cookie ng aprikot, dulcey, at hazelnut

Ingrédients

- 75g ng mantikilya na pinalambot
- 40g ng muscovado na asukal (o brown sugar kung wala)
- 30g ng puting asukal
- 30g ng buong itlog
- 120g ng harina
- 1.5g ng baking powder
- 125g ng dulcey na tsokolate
- 50g ng tinadtad na hazelnuts
- 6 na aprikot
- 30g ng asukal
- 45g ng buong cream
- 5g ng glucose
- 5g ng honey
- 65g ng dulcey na tsokolate
- 120g ng buong cream
- 70g ng buong cream
- 10g ng powdered sugar
- 1 magandang kutsara ng purée ng hazelnut
- 2 aprikot

Préparation

1. Kung madalas kayong dumaan dito, marahil ay nakita niyo na ang isang tarte cookie.
2. Nakagawa na ako ng ilang (framboise pistache, chocolat praliné, poire chocolat au lait, pomme caramel), palaging sa parehong oblong na bilog ng Buyer na gusto ko, kaya bilang huling resipe ng tag-init 2025, naisipan kong ulitin ito sa isang bersyon ng aprikot sa pagkakataong ito!
3. At anong tsokolate ang bagay na bagay sa prutasong ito?
4. ang dulcey syempre, ang tsokolate na caramelized na may masarap na lasa ng biskwit.
5. Kaya, ilang hazelnuts pa, at tapos na Mga Sangkap :Gumamit ako ng purée ng hazelnut Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
6. Gumamit ako ng tsokolate Dulcey mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).
7. Materyal :Oblong na Bilog De BuyerPerforated na PlaquePouches para sa PipingOras ng Paghahanda : 1 oras + 15 minuto ng pagluluto + pahingaPara sa isang tarte na 30x11cm : Ang cookie dough : ng mantikilya na pinalambot ng muscovado na asukal (o brown sugar kung wala) ng puting asukal ng buong itlog ng harina 1.
8. ng baking powder ng dulcey na tsokolate ng tinadtad na hazelnuts Ihalo ang pinalambot na mantikilya sa mga asukal, pagkatapos ay idagdag ang itlog.
9. Pagkatapos, isama ang harina at baking powder, pati na rin ang tsokolate na hiniwa sa mga piraso at ang tinadtad na hazelnuts.
10. Ipatong ang cookie dough sa buttered na bilog na nakalagay sa isang plaque na may parchment paper.
11. I-bake sa preheated oven sa 180°C sa loob ng mga 15 minuto.
12. Pagkatapos ay alisin sa mold at hayaang lumamig.
13. Ang compote ng aprikot : 6 na aprikot ng asukal 1katas ng lemon Gupitin nang magaspang ang mga aprikot, ilagay ang mga ito sa isang kawali kasama ang asukal at katas ng lemon.

14. Pakuluan sa mababang apoy habang patuloy na hinahalo hanggang makuha ang texture ng compote.
15. Hayaang lumamig nang lubusan sa refrigerator.
16. Ang whipped ganache dulcey : ng buong cream ng glucose ng honey ng dulcey na tsokolate ng buong cream Pinitin ang maliit na halaga ng cream kasama ang glucose at honey, pagkatapos ay ibuhos sa tsokolate na natunaw na.
17. Haluin nang mabuti, pagkatapos kapag ang ganache ay makinis at homogenous, idagdag ang malaking halaga ng cream at tapusin ang emulsion gamit ang immersion blender.
18. Takpan ang ganache at itabi sa malamig na lugar sa loob ng isang gabi kung maaari, minimum 6 na oras kung hindi.
19. Ang chantilly na hazelnut : ng buong cream ng powdered sugar 1 magandang kutsara ng purée ng hazelnut Kapag ang lahat ng mga elemento ay malamig na, bago ang pagbuo, batihin ang cream kasama ang powdered sugar at purée ng hazelnut hanggang makuha ang chantilly.
20. Ilagay sa pouch gamit ang nozzle ng iyong pinili.
21. Ang pagbuo : 2 aprikot Ilang hazelnuts Ipatong ang compote ng aprikot sa base ng cookie.
22. Batihin ang ganache at ilagay ito sa pouch gamit ang nozzle ng iyong pinili.
23. Sa tarte, ipatong ang ganache at chantilly nang alternatibo.
24. Idagdag ang mga aprikot na hiniwa sa maliliit na piraso at ilang piraso ng hazelnuts bago mag-enjoy!