

100% Pansit na Hazelnut

Ingrédients

- 63g ng puting chocolate Ivoire
- 95g ng hazelnut praline
- 125g ng hazelnut puree
- 3.4g ng gelatin
- 110g ng softened butter
- 140g ng powdered sugar
- 80g ng hazelnut flour
- 2 itlog
- 3 yolks ng itlog
- 150g ng flour T55
- 60g ng cornstarch
- 33g ng sugar
- 310g ng buong cream
- 63g ng puting chocolate Ivoire
- 35g ng hazelnut praline
- 30g ng hazelnut puree
- 1.6g ng gelatin
- 60g ng softened butter
- 90g ng powdered sugar
- 30g ng hazelnut flour
- 1 itlog
- 150g ng flour T55
- 50g ng cornstarch
- 50g ng softened butter
- 50g ng powdered sugar
- 50g ng hazelnut flour
- 1 itlog
- 10g ng cornstarch
- 1 yolk ng itlog para sa glaze (opsyonal)
- 33g ng egg yolks
- 33g ng sugar
- 185g ng buong cream
- 1.8g ng gelatin
- 95g ng hazelnut puree

Préparation

1. Para sa mga regular na bumibisita sa blog, tiyak na napansin ninyo na mahilig ako sa mga hazelnut, sa mga cream, cake, tart at iba pa; ngunit kung mayroon nang mga recipe ng tart na hazelnut & kape, hazelnut & vanilla, hazelnut & caramel o hazelnut & lime, wala pang 100% hazelnut na bersyon.
2. Ngayon, mayroon na tayong napaka-masarap na tart na ito, na nagbibigay-diin sa hazelnut sa iba't ibang anyo at texture!
3. Materyales :Gumamit ako ng rolling pin, perforated baking sheet, angled spatula & piping bags ng Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilagay sa pag-sign up para sa 10 na ibinibigay sa unang order / commercial collaboration.
4. Cercle cannelé De BuyerDouille saint honoré de BuyerMga Sangkap :Gumamit ako ng chocolate Ivoire mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Gumamit ako ng hazelnut puree Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non-affiliate).

6. Oras ng paghahanda : 1h30 + 25 minuto ng pagluluto + 6 na oras hanggang abi ng pahingaPara sa isang tart na may diameter na 20cm : Listahan ng mga bilingin : ng buong cream ng puting chocolate Ivoire ng hazelnut praline ng hazelnut puree 3.
7. ng gelatin ng softened butter ng powdered sugar ng hazelnut flour 2 itlog 3 yolks ng itlog ng flour T55 ng cornstarch ng sugar Para sa dekorasyon : kaunting hazelnut praline, hazelnut puree at ilang roasted hazelnutsWhipped ganache na may hazelnut : ng buong cream ng puting chocolate Ivoire ng hazelnut praline ng hazelnut puree 1.
8. ng gelatin I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
9. I-init ang kalahating bahagi ng cream, at sabay na matunaw nang dahan-dahan ang puting chocolate.
10. Kapag mainit na ang cream, idagdag ang rehydrated gelatin (at piniga kung gumagamit ng gelatin sheet) at ibuhos ito sa puting chocolate.
11. I-blend gamit ang immersion blender upang ma-emulsify nang maayos, pagkatapos ay idagdag ang pangalawang kalahating bahagi ng malamig na cream, hazelnut puree at hazelnut praline at i-blend muli.
12. Takpan ng cling film at hayaang lumamig at magpahinga ng hindi bababa sa 6 na oras sa refrigerator, kung maaari isang gabi.
13. Sweet hazelnut dough : ng softened butter ng powdered sugar ng hazelnut flour 1 itlog ng flour T55 ng cornstarch Cream ang softened butter kasama ang powdered sugar.
14. Pagkatapos, idagdag ang hazelnut flour at i-emulsify gamit ang itlog.
15. Tapusin sa pamamagitan ng pag-incorporate ng flour at cornstarch, bumuo ng bola, i-flatten ito at hayaang magpahinga sa refrigerator ng hindi bababa sa 1h30.
16. Sa wakas, i-roll ito sa kapal na 2mm at i-press ang iyong tart ring.
17. Hayaang magpahinga muli sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras, kung maaari buong gabi.
18. Hazelnut cream : ng softened butter ng powdered sugar ng hazelnut flour 1 itlog ng cornstarch 1 yolk ng itlog para sa glaze (opsyonal) Ihalo ang softened butter kasama ang powdered sugar, hazelnut flour at cornstarch bago idagdag ang itlog.
19. I-emulsify nang mabuti.
20. I-spread ang hazelnut cream sa sweet dough.
21. Ilagay sa oven na preheated sa 170°C para sa 20 minuto ng pagluluto, pagkatapos ay alisin ang ring.
22. I-glaze ang tart gamit ang beaten egg yolk at ilagay muli sa oven para sa 5 minuto ng pagluluto.
23. Hazelnut praline : Ang recipe ng praline ay detalyado sa artikulong ito.
24. Hazelnut cream : ng egg yolks ng sugar ng buong cream 1.
25. ng gelatin ng hazelnut puree I-rehydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
26. I-init ang buong cream.
27. I-whisk ang egg yolks kasama ang sugar.
28. Iuhos ang mainit na cream sa egg yolks, pagkatapos ay lutuin sa nap (83°C) habang patuloy na hinahalo.
29. Idagdag ang rehydrated gelatin (at piniga kung gumagamit ng gelatin sheets) at hazelnut puree.
30. Ihalo nang mabuti, kung kinakailangan gamit ang immersion blender.
31. Hayaan itong mag-crystallize sa refrigerator hanggang sa pagbuo.
32. Pagbuo : 50 hanggang ng hazelnut pralinePara sa dekorasyon : kaunting hazelnut praline, hazelnut puree at ilang roasted hazelnuts Sa malamig na tart base, i-spread ang hazelnut praline.
33. Idagdag ang hazelnut cream.
34. I-whisk ang ganache upang magkaroon ng texture ng whipped cream.
35. I-pipe ito sa tart (gumamit ako ng saint-honoré na nozzle) at i-dekorasyon gamit ang praline, hazelnut

puree at ilang kalahating roasted hazelnuts bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com