

Tsokolate tartlet, praliné at chantilly

Ingrédients

- 115g ng icing sugar
- 30g ng almond powder
- 2 itlog
- 150g ng harina T55
- 50g ng maizena
- 730g ng buong liquid cream + 1 kutsarita
- 80g ng neutral na honey
- 392g ng tsokolate Guanaja
- 200g ng praliné
- 1 kutsara ng vanilla extract o mga butil mula sa isang scraped vanilla pod
- 60g ng malambot na mantikilya
- 90g ng icing sugar
- 30g ng almond powder
- 1 itlog
- 150g ng harina T55
- 50g ng maizena
- 480g ng buong liquid cream
- 80g ng neutral na honey
- 392g ng tsokolate Guanaja
- 200g ng praliné
- 250g ng buong liquid cream
- 25g ng icing sugar
- 1 kutsara ng vanilla extract o mga butil mula sa isang scraped vanilla pod

Préparation

1. Kung sinusundan mo ang brand na Valrhona sa mga social media o sa kanilang website, dapat ay nakita mo na ngayong taon, ang tsokolate na Guanaja ay nagdiriwang ng 40 taon.
2. Nilikha noong dekada 80, sa isang panahon kung saan ang mga dark chocolate ay may mas mababang porsyento ng kakaw at mas mataas na antas ng asukal, ang tsokolatang ito ay naging isa sa mga pinakasikat na tsokolate ng brand.
3. Dito, nais kong ipakita ito sa isang napakasimpleng tartlet, na may kaunting praliné at isang magaan na chantilly na may vanilla upang makuha ang isang napaka-tsokolate at napaka-masarap na dessert ☺ Mga Sangkap :Gumamit ako ng tsokolate Guanaja & l'extract de vanille Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affilié).
4. Gumamit ako ng grué de cacao at almond powder mula sa Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non affilié).
5. Materyal :Gumamit ako ng Cooking Chef ng Kenwood / code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na libre sa pagbili ng isang cooking chef / pakikipagtulungan sa negosyo.
6. Gumamit ako ng rolling pin, perforated baking sheet, baking mat & piping bags ng Guy Demarle :

code parrainage FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10€ na ibinibigay sa unang order / pakikipagtulungan sa negosyo.

7. Listahan ng mga Bibilhin : ng malambot na mantikilya ng icing sugar ng almond powder Isang kurot ng asin 2 itlog ng harina T55 ng maizena ng buong liquid cream + 1 kutsarita ng neutral na honey ng tsokolate Guanaja ng praliné 1 kutsara ng vanilla extract o mga butil mula sa isang scraped vanilla pod Opsyonal : grué de cacao Oras ng Paghahanda : 50 minuto + minimum 5 oras ng pahinga + 25 minuto ng pagluluto Para sa sampung tartlet : Sweet Dough : ng malambot na mantikilya ng icing sugar ng almond powder Isang kurot ng asin 1 itlog ng harina T55 ng maizena Para sa glaze : 1 itlog + 1 kutsarita ng liquid cream Cream the butter with the icing sugar, then add the almond powder and salt.

8. Emulsify with the egg.

9. Idagdag ang harina at maizena, mabilis na haluin upang bumuo ng isang bola at pagkatapos ay hayaang magpahinga ang masa na nakabalot sa refrigerator ng minimum na 1h30.

10. I-roll out ang masa sa 2mm na kapal.

11. Ilagay ang iyong mga tartlet circles na naunang pinahiran ng mantikilya.

12. Ilagay ang mga ito sa refrigerator ng minimum na 2 hanggang 3 oras, kung maaari ay buong gabi upang makuha ang pinakamahusay na resulta pagkatapos ng pagluluto.

13. Ilagay sa oven na preheated sa 165°C para sa 15 minuto ng pagluluto.

14. Samantalang ito, ihanda ang glaze sa pamamagitan ng pag-whisk ng isang itlog na may isang kutsarita ng liquid cream.

15. Dahan-dahang ilabas ang mga tartlet, pagkatapos ay i-glaze ang mga ito gamit ang isang brush (sa labas at loob din, ito ay makakatulong na gawing hindi tinatablan ng tubig at panatiliing malutong nang mas matagal).

16. Ilagay muli sa oven sa loob ng 5 hanggang 10 minuto, hanggang sa maging ginintuang.

17. Ilabas mula sa oven at hayaang lumamig bago hawakan.

18. Ganache ng dark chocolate : ng buong liquid cream ng neutral na honey ng tsokolate Guanaja Painitin ang liquid cream kasama ang neutral na honey.

19. Kapag mainit na ang cream, ibuhos ito ng paunti-unti sa tsokolate habang maayos na hinahalo pagkatapos ng bawat pagdagdag upang makuha ang isang makinis at makinang na ganache.

20. Tapusin sa pamamagitan ng pag-mix ng ganache gamit ang immersion blender, na sinisikap na huwag makapasok ng mga bula ng hangin.

21. Pagbuo : ng praliné I-pipe ang ng praliné sa ilalim ng bawat tartlet, pagkatapos ay ibuhos ang tsokolate ganache sa itaas.

22. Hayaan itong mag-crystallize ng hindi bababa sa 1h30 sa refrigerator.

23. Chantilly vanilla : ng buong liquid cream ng icing sugar 1 kutsara ng vanilla extract o mga butil mula sa isang scraped vanilla pod Opsyonal : grué de cacao I-whisk ang liquid cream kasama ang icing sugar at vanilla.

24. Ibihos ito sa isang piping bag na may nozzle ng iyong pinili at i-pipe ito sa mga tartlet (maaari mo ring gawin ang mga quenelles ng chantilly gamit ang kutsara).

25. Budburan ng gru  de cacao bago mag-enjoy!

Recette imprim e depuis www.iletaitungateau.com