

Kayısı, dulcey ve fıındıklı kurabiye tartı

Ingrédients

- 75g yumu atılmı ½ tereya ı
- 40g muscovado ekeri (veya yoksa esmer eker)
- 30g toz eker
- 30g tam yumurta
- 120g un
- 1,5g kabartma tozu
- 125g dulcey çikolata
- 50g kıyılmı ½ fıındık
- 6 kayısı
- 30g eker
- 45g tam ya lı krema
- 5g glikoz
- 5g bal
- 65g dulcey çikolata
- 120g tam ya lı krema
- 70g tam ya lı krema
- 10g pudra ekeri
- 1 yemek ka ı ı fıındık püresi
- 2 kayısı

Préparation

1. Buraya düzenli olarak gelirsensiz, belki de bir cookie tartını daha önce görmü sünüzdür.
2. Daha önce birkaç tane yaptım (frambuaz antep fıstı ı, çikolata pralin, armut sütlü çikolata, elma karamel), her zaman sevdi im bu aynı De Buyer oval kalıbında, bu muhtemelen 2025 yazının son tarifi olarak, bu sefer bir kayısı versiyonunu tekrar yapma iste i duydum!
3. Ve bu meyve ile çok iyi giden çikolata hangisi?
4. Elbette dulcey, bu bisküvi tadında karamelize ikolata.
5. O zaman, biraz daha fıındık ekleyelim ve i te bu kadar Malzemeler :Kremalı fıındık püresi Koro kullandım: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
6. Dulcey ikolatasını Dulcey Valrhona kullandım: sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
7. Malzemeler :De Buyer Oval KalıpDelikli TepsiPasta Po etleriHazırlama süresi: 1 saat + 15 dakika pi irme + dinlendirme30x11 cm boyutunda bir tart için: Cookie hamuru: yumu atılmı ½ tereya ı muscovado ekeri (veya yoksa esmer eker) toz eker tam yumurta un 1, kabartma tozu dulcey çikolata kıyılmı ½ fıındık Yumu atılmı tereya ını ekerlerle karı tırın, ardından yumurtayı ekleyin.
8. Sonra, unu ve kabartma tozunu, çikolata parçalarını ve kıyılmı ½ fıındıkları ekleyin.
9. Hamuru ya lanmı ½ kalıba yayın ve ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
10. Önceden ısıtılmı ½ 80°C fırında yakla ık 15 dakika pi irin.
11. Sonra kalıptan çıkarın ve so umaya bırakın.
12. Kayısı püresi: 6 kayısı eker ½ limon suyu Kayısıları iri iri do rayın, eker ve limon suyu ile birlikte bir tencereye koyun.
13. Dü ük ate te, düzenli olarak karı tırarak püre kıvamına gelene kadar pi irin.
14. Tamamen so uması için buzdolabında bekletin.
15. Dulcey ikolata ganajı: tam ya lı krema glikoz bal dulcey çikolata tam ya lı krema Küçük miktardaki kremayı glikoz ve bal ile ısıtın, ardından önceden eritilmı ½ çikolatanın üzerine dökün.

16. yice karı tırın, ganaj pürüzsüz ve homojen hale geldi inde, büyük miktardaki kremayı ekleyin ve bir el blenderi ile emülsiyonlayın.
17. Ganajı streç film ile kaplayın ve mümkünse bir gece, en az 6 saat buzdolabında bekletin.
18. Fındık kreması çırpılmış ½ krema: tam ya lı krema pudra ekeri 1 yemek ka ı ı fındık püresi Tüm malzemeler so uduktan sonra, montajdan hemen önce, kremayı pudra ekeri ve fındık püresi ile çırpın.
19. stedi iniz uç ile po etleyin.
20. Montaj: 2 kayısı Birkaç fındık Kayısı püresini cookie tabanının üzerine yayın.
21. Ganajı çırpın ve istedi iniz uç ile po etleyin.
22. Tartın üzerine ganaj ve çırpılmış ½ kremayı sırayla sıkın.
23. Ardından, küçük parçalar halinde do ranmış ½ kayısıları ve birkaç fındık parçalarını ekleyin ve tadını çıkarın!