

Armutlu, akçaa aç uruplu ve Jivara çikolatalı tatlı

Ingrédients

- 185g armut püresi
- 3g NH pektin
- 5g eker
- 4g jelatin
- 95g taze armut
- 56g badem ezmesi
- 67,5g yumurta
- 40g akçaa aç ekeri
- 2g kabartma tozu
- 45g eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı
- 40g un
- 18 cm çapında bir dairede 180°C'de 12 dakika pişirin.
- 78g Jivara
- 25g patlamış pirinç
- 100g tam süt
- 2g jelatin
- 140g Jivara
- 200g sıvı krema
- 16 cm'lik bir dairede ters montaj:
- 150g eker
- 150g glikoz
- 80g su
- 100g tatlı süt tozu
- 150g Jivara
- 9g jelatin
- 100g %35 sıvı krema
- 20g akçaa aç ekeri

Préparation

1. Te sonbahara güzel bir başlangıç yapmak için hem taze hem de lezzetli bir tatlı: Jivara sütlü çikolata, akçaa aç urubu ve armut karışımı.
2. Akçaa aç ekerli yumu ak bir bisküvi (tarif Pascal Lac'tan, daha önce akçaa aç urubu, armut ve cevizli Noel kütüümde kullanmıştım), Jivara ve patlamış pirinçten oluşan bir çıtır, Jivara mousse, bir armut insert, Jivara glazürü (tarif Empreinte sucrée blogundan) ve son olarak süsleme için akçaa açlı chantilly ve kakao çekirdekleri ile süslenmiştir.
3. Tüm bu amaçlara rağmen, bu tatlı ne çok uzun ne de çok karmaşık bir şekilde yapılabilir, özellikle bazı amaçlar için önceden hazırlık yaparsanız.
4. Sonunda, çikolataya rağmen hafif, çıtır ve armutun varlığı sayesinde taze bir tatlı elde edeceksiniz :-). Son bir detay, eğer Jivara yoksa, en az %40 kakao içeren güçlü bir sütlü çikolata kullanmanızı öneririm.
5. Jelatini büyük bir soğuk su dolu kasede yumu atın.
6. Taze armutu küçük küpler halinde kesin.
7. Parçaları armut püresi ile karıştırın.
8. Karışımı kaynamaya getirin, ardından çırparak eker ve karışılmış pektini ekleyin.
9. Karışımı birkaç dakika karıştırarak ateşte tutun.
10. Ateşten aldıktan sonra, rehidre edilmiş ve sıvı jelatini ekleyin.
11. Karışımı 14 cm'lik bir daireye dökün ve tamamen donana kadar dondurucuya yerleştirin.

12. Bir el blenderi yardımıyla, badem ezmesini, yumurtaları ve ekeri homojen bir karı ım elde edene kadar karı tırın.
13. Daha sonra karı ımı birkaç dakika çırpın, kabarana kadar.
14. Daha sonra hamurun küçük bir kısmını alıp tereya ı ile karı tırın.
15. Tereya ını ilk karı ıma ekleyin ve nazikçe karı tırın.
16. Daha sonra unu ve kabartma tozunu spatula ile karı tırarak ekleyin.
17. 18 cm çapında bir dairede 180°C'de 12 dakika pi irin.
18. Jivara patlamı pirinç çikolatayı benmari usulü eritin, ardından patlamı pirinçle karı tırın.
19. ıtır karı ımını 18 cm'lik akaa a kekinin üzerine yayararak iyice bastırın, ardından buzdolabında bekletin.
20. Jelatini büyük bir so uk su dolu kasede yumu atın.
21. Sütü kaynamaya getirin, rehidre edilmi ve sıkılmı jelatini ekleyin, ardından erimi çikolatanın üzerine dökün ve iyice karı tırın.
22. Sıvı kremayı çok sert olmayan bir chantilly kıvamına kadar çırpın ve 30°C'ye geldi inde çikolata ganache'ına nazikçe ekleyin.
23. Montaj: 16 cm'lik bir dairede ters montaj: Kalıbın dibine biraz çikolata mousse dökerek ba layın.
24. Daha sonra armut insertini yerle tirin, ardından tekrar mousse ekleyin.
25. Daha sonra bisküvileri yerle tirin, çıtır kısmı mousse'a yapı ık olacak ekilde (Ceneviz ekme i yukarıda).
26. Son olarak, kalan çikolata mousse'u dökün.
27. Dondurucuya yerle tirerek donana kadar bekletin.
28. Jelatini büyük bir so uk su dolu kasede rehidre edin.
29. Su, eker ve glikozu kaynamaya getirin; karı ım 103°C'ye ula tı ında ate ten alın.
30. imdi tatlı süt tozunu ve rehidre edilmi ve sıkılmı jelatini ekleyin, spatula ile karı tırın.
31. Bu karı ımı çikolatanın üzerine dökün, ardından bir el blenderi ile birkaç dakika karı tırın.
32. Glazür 35°C'ye geldi inde, tatlıyı kalıptan çıkarın ve bir ızgara üzerine yerle tirin.
33. Glazürü tatlının üzerine dökün ve fazlasını bir spatula ile alın.
34. Sıvı kremayı akaa a ekeri ile birlikte chantilly kıvamına kadar çırpın.
35. Chantilly'yi bir anti torbasına dökün ve tatlının üzerine sıkın.
36. Chantilly'yi ince armut dilimleri ile çevreleyin.
37. Son olarak, tatlının etrafını biraz kakao çekirdekleri ile süsleyin.