

# %100 Fındıklı Tart

## Ingrédients

- 20 cm çapında bir tart için:
- 63g Ivoire beyaz çikolata
- 95g fındık pralin
- 125g fındık püresi
- 3,4g jelatin
- 110g yumu ak tereya ı
- 140g pudra ekeri
- 80g fındık unu
- 2 yumurta
- 3 yumurta sarısı
- 150g T55 un
- 60g mısır ni astası
- 33g eker
- 310g tam ya lı krema
- 63g Ivoire beyaz çikolata
- 35g fındık pralin
- 30g fındık püresi
- 1,6g jelatin
- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık unu
- 1 yumurta
- 150g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 50g yumu ak tereya ı
- 50g pudra ekeri
- 50g fındık unu
- 1 yumurta
- 10g mısır ni astası
- 1 yumurta sarısı (iste e ba lı)
- 33g yumurta sarısı
- 33g eker
- 185g tam ya lı krema
- 1,8g jelatin
- 95g fındık püresi

## Préparation

1. Blogun alı kanlıklarını bilenler, fındı ı çok sevdi imi, krema, kek, tart ve di erlerinde kullandı ımı kesinlikle fark etmi tir; ancak fındık & kahve tartı, fındık & vanilya, fındık & karamel veya fındık & lime tarifleri mevcutken, henüz %100 fındık versiyonu yoktu.
2. Bu çok lezzetli tart ile bu eksiklik giderildi; fındı ı çe itli ekil ve dokularda ön plana çıkarıyor!
3. Malzemeler :Kullandı ım merdane, delikli tepsi, kıvrımlı spatula & sıkma torbaları Guy Demarle: ilk sipari te 10 indirim için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari i birli i.
4. De Buyer Kıvrımlı ÇemberDe Buyer Saint Honoré UcuMalzemeler :Kullandı ım Ivoire çikolatası Valrhona: sitedeki tüm ürünlerde %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU.
5. Fındık püresi Koro: sitedeki tüm ürünlerde %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU.
6. Hazırlama süresi: 1s30 + 25 dakika pi irme + 6 saat ile ece dinlendirme20 cm çapında bir tart için: Alı veri listesi : tam ya lı krema Ivoire beyaz çikolata fındık pralin fındık püresi 3, jelatin yumu ak tereya ı pudra

eker fındık unu 2 yumurta 3 yumurta sarısı T55 un mısır ni astası eker Süsleme için: biraz fındık pralin, fındık püresi ve birkaç kavrulmuş fındık Fındıklı Ganaj: tam ya lı krema Ivoire beyaz çikolata fındık pralin fındık püresi 1, jelatin Jelatini so uk suda bekletin.

7. Kremanın yarısını ısıtın, bu arada beyaz çikolatayı yavaşça eritin.
8. Krema ısındığında, rehidre edilmiş jelatini (ve e er yaprak jelatin kullanıyorsanız sıkılmış olanı) ekleyin ve beyaz çikolatanın üzerine dökün.
9. yice emülsifiye etmek için el blenderi ile karıştırın, ardından so uk kremanın ikinci yarısını, fındık püresini ve fındık pralinini ekleyin ve tekrar karıştırın.
10. Üzerini streç film ile kaplayın ve en az 6 saat buzdolabında so umaya bırakın, mümkünse bir gece.
11. Fındıklı Tatlı Hamur: yumu ak tereya ı pudra eker fındık unu 1 yumurta T55 un mısır ni astası Yumu ak tereya ını pudra ekeri ile krem haline getirin.
12. Ardından fındık ununu ekleyin ve yumurta ile emülsifiye edin.
13. Un ve mısır ni astasını ekleyin, bir top haline getirin, düzleştirin ve en az 1s30 buzdolabında dinlendirin.
14. Son olarak, 2mm kalınlığında açın ve tart çemberinizi kaplayın.
15. Yeniden en az 2 saat buzdolabında dinlendirin, mümkünse bir gece.
16. Fındık Kreması: yumu ak tereya ı pudra eker fındık unu 1 yumurta mısır ni astası 1 yumurta sarısı (iste e ba lı) Yumu ak tereya ını pudra ekeri, fındık unu ve mısır ni astası ile karıştırın, ardından yumurtayı ekleyin.
17. yice emülsifiye edin.
18. Fındık kremasını tatlı hamurun üzerine yayın.
19. Önceden 170°C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pi irin, ardından çemberi çıkarın.
20. Tartı çırpılmış yumurta sarısı ile altın rengi alana kadar fırınlayın, ardından tekrar 5 dakika pi irin.
21. Fındık Pralin: Pralin tarifine bu makaleden ulaşabilirsiniz.
22. Fındık Kreması: yumurta sarısı eker tam ya lı krema 1, jelatin fındık püresi Jelatini so uk suda bekletin.
23. Kremayı ısıtın.
24. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
25. Sıcak kremayı yumurta sarılarının üzerine dökün, ardından sürekli karıştırarak (83°C) pi irin.
26. Ardından rehidre edilmiş jelatini (ve e er yaprak jelatin kullanıyorsanız sıkılmış olanı) ve fındık püresini ekleyin.
27. yice karıştırın, gerekirse el blenderi ile.
28. Montajdan önce buzdolabında kristallemesini bekleyin.
29. Montaj : 50 ile fındık pralin Süsleme için: biraz fındık pralin, fındık püresi ve birkaç kavrulmuş fındık So uyan tart tabanının üzerine fındık pralinini yayın.
30. Ardından fındık kremasını ekleyin.
31. Ganajı çırpılarak krema kıvamına getirin.
32. Tartın üzerine sıkın (ben saint-honoré ucu kullandım) ve fındık pralin, fındık püresi ve birkaç yarım kavrulmuş fındık ile süsleyin, ardından tadını çıkarın!