

Çikolatalı, pralinli ve krem şantili tartlet

Ingrédients

- 115g pudra şekeri
- 30g badem unu
- 2 yumurta
- 150g T55 un
- 50g mısır nişastası
- 730g tam sıvı krema + 1 tatlı kaşığı
- 80g nötr bal
- 392g Guanaja çikolatası
- 200g pralin
- 1 yemek kaşığı vanilya özü veya bir vanilya çubuğunun içi
- 60g yumuşak tereyağı
- 90g pudra şekeri
- 30g badem unu
- 1 yumurta
- 150g T55 un
- 50g mısır nişastası
- 480g tam sıvı krema
- 80g nötr bal
- 392g Guanaja çikolatası
- 200g pralin
- 250g tam sıvı krema
- 25g pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı vanilya özü veya bir vanilya çubuğunun içi

Préparation

1. Valrhona markasını sosyal medyada veya internet sitesinde takip ediyorsanız, bu yıl Guanaja çikolatasının 40.
2. yılını kutladığını görmüş olmalısınız.
3. 1980'lerde yaratılan bu çikolata, o dönemde daha düşük kakao yüzdelerine ve daha yüksek şeker oranlarına sahip olan siyah çikolataların olduğu bir zamanda ortaya çıktı ve markanın en tanınmış çikolatalarından biri haline geldi.
4. Burada, çok basit bir tartlet içinde, biraz pralin ve hafif vanilyalı bir krema ile bu çikolatayı ön plana çıkarmak istedim, böylece çok çikolatalı ve çok lezzetli bir tatlı elde ettim □ Malzemeler :Guanaja çikolatasını Guanaja & Norohy vanilya özü ile Valrhona kullanarak yaptım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlı).
5. Kakao parçalarını ve badem ununu Koro kullanarak yaptım: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlı değil).
6. Malzeme :Benim Kenwood Cooking Chefimi kullandım / FLAVIE kodu = bir cooking chef alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye / ticari işbirliği.

7. Makarna merdane, delikli tepsi, pişirme örtüsü & şanti poşetleri Guy Demarle: ilk siparişte 10€ hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu girin / ticari işbirliği.
8. Alışveriş listesi : yumuşak tereyağı pudra şekeri badem unu Bir tutam tuz 2 yumurta T55 un mısır nişastası tam sıvı krema + 1 tatlı kaşığı nötr bal Guanaja çikolatası pralin 1 yemek kaşığı vanilya özünü veya bir vanilya çubuğunun içi Opsiyonel: kakao parçaları Hazırlık süresi: 50 dakika + en az 5 saat dinlendirme + 25 dakika pişirme On adet tartlet için : Tatlı hamur : yumuşak tereyağı pudra şekeri badem unu Bir tutam tuz 1 yumurta T55 un mısır nişastası Üzerine: 1 yumurta + 1 tatlı kaşığı sıvı krema Tereyağını pudra şekeri ile krem haline getirin, ardından badem ununu ve tuzu ekleyin.
9. Yumurta ekleyin.
10. Unu ve mısır nişastasını ekleyin, hızlıca karıştırarak bir top haline getirin ve ardından hamuru en az 1 saat 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
11. Hamuru 2 mm kalınlığında açın.
12. Önceden yağlanmış tartlet kalıplarınızı kaplayın.
13. Mümkünse en iyi sonucu almak için buzdolabında en az 2-3 saat bekletin, tercihen bir gece.
14. Önceden ısıtılmış 165°C fırında 15 dakika pişirin.
15. Bu arada, bir yumurtayı bir tatlı kaşığı sıvı krema ile çırparak üzerini hazırlayın.
16. Tartletleri dikkatlice çıkarın, ardından bir fırça yardımıyla (dış ve iç kısımlarını da, böylece su geçirmez hale getirip daha uzun süre çıtır kalmalarını sağlamak için) üzerlerini yağlayın.
17. Yeniden 5-10 dakika daha pişirin, altın rengi alana kadar.
18. Fırından çıkarın ve işlem yapmadan önce soğumaya bırakın.
19. Siyah çikolata ganajı : tam sıvı krema nötr bal Guanaja çikolatası Sıvı kremayı nötr bal ile ısıtın.
20. Krema sıcak olduğunda, çikolatayı ekleyin ve her eklemekten sonra iyice karıştırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.
21. Ganajı bir el blenderi ile karıştırarak sonlandırın, hava kabarcıkları eklememeye çalışın.
22. Montaj : pralin Her tartletin içine pralin sıkın, ardından üzerine çikolata ganajını dökün.
23. En az 1 saat 30 dakika buzdolabında bekletin.
24. Vanilyalı krema : tam sıvı krema pudra şekeri 1 yemek kaşığı vanilya özünü veya bir vanilya çubuğunun içi Opsiyonel: kakao parçaları Sıvı kremayı pudra şekeri ve vanilya ile çırpın.
25. Krema poşetini seçtiğiniz uç ile doldurun ve tartletlerin üzerine sıkın (isterseniz kaşıkla da krema topları yapabilirsiniz).
26. Üzerine kakao parçaları serpin ve tadını çıkarın!