

Dört ikolatalı tart

Ingrédients

- 20 cm çapında bir tart için (8 ki ilik):
- 50g yumurta (1 orta boy yumurta)
- 60g tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g fındık tozu
- 1g tuz
- 180g T55 un
- 50g patates ni astası veya mısır ni astası
- 25g Ivoire ikolatası veya kaliteli bir beyaz çikolata
- 25g fındık püresi (ekersiz)
- 30g ince krep
- 40g tam ya lı süt
- 40g sıvı krema
- 16g yumurta sarısı
- 7g eker
- 1g jelatin
- 35g Caraibes ikolatası veya %65-70 kakao içeren bitter çikolata
- 48g sıvı krema
- 70g Jivara ikolatası (veya %40 kakao içeren sütlü çikolata)
- 12g bal
- 20g tereya ı
- 120g Dulcey (veya sarı çikolata)
- 240g sıvı krema
- 1,5g jelatin
- 120g sıvı kremayı ısıtın, ardından oca ın altını kapatın ve rehidre edilmi jelatini ekleyin. iyice karı tırın, ardından sıcak kremayı birkaç seferde eriyen çikolata üzerine dökün. Her ekleden sonra iyice karı tırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.

Préparation

1. Asla yeterince çikolata olmaz, bu yüzden çikolatalı tart yapmak yerine 4 çikolatalı tart yapmaya karar verdim!
2. Valrhona ikolatalarını kullandım (Ivoire, Dulcey, Jivara ve Caraibes), ancak a a ıdaki malzeme listelerinde e er bunlara sahip de ilseniz nasıl de i tirebilece inizi anlatıyorum.
3. Bu tartı bir gün içinde yapmak için organizasyonunuzu yapabilirsiniz, bu durumda Dulcey ganajını öncelikle yapmanızı öneririm, böylece so uyup kabarması için yeterince zamanı olur, fakat en ideali Dulcey ganajını ve tatlı hamurunu bir gün önceden hazırlayıp gerisini hazırlık gününe bırakmaktır.
4. Bu tarifte karma ık bir unsur yoktur, farklı dinlenme sürelerini göz önünde bulundurmak gerekir, özellikle her eyi bir günde yapıyorsanız.
5. Tereya ını, pudra ekeri, fındık tozu ve tuz ile krem yapın.
6. Sonra yumurtayı ekleyip iyice çırpın.
7. Un ve patates ni astası ile bir kuyu olu turup daha önceki karı ımı içine dökün.
8. Unu karı ıma dahil edin, sonra hamuru ezin.
9. Homojen bir hamur elde edene kadar hamuru mümkün oldu unca az çalı tırın.
10. Hamuru folyoya sararak en az 2 saat buzdolabında bekletin.
11. Hamuru 2 ila 3 mm kalınlı ında açın, ardından 20 cm ya lanmı tart kalıbına yerle tirin.
12. Tart tabanını so utun (mümkünse dondurucuya koyun).

13. Daha sonra fırını 170°C'ye ısıtın, tart tabanını çatal ile delin ve yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
14. Pişirme işleminin son 10 dakikasında, halkayı çıkarıp, biraz sıvı krema ile çırpılmış yumurta ile tart tabanını fırça ile parlatıyorum, ancak bu zorunlu değildir.
15. Tartı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
16. Ivoire çikolatası veya kaliteli bir beyaz çikolata fındık püresi (ekersiz) ince krep Çikolatayı fındık püresi ile eritin, ardından ufalanmış ince kreplerle karıştırın.
17. Krokanı soğumu tart tabanının üzerine yayın ve kristalle meye bırakın.
18. Jelatini soğuk suda rehidre edin.
19. Sütü ve kremayı kaynatın.
20. Çiğne jelatini ekleyip iyice karıştırarak ekleyin.
21. Yumurta sarısını yavaş yavaş ekleyip çırpın, ardından üzerine sıcak süt ve kremayı dökün, iyice çırpın.
22. Karışımı tekrar tencereye dökün ve sürekli karıştırarak 83°C'ye ulaşana kadar pişirin.
23. Termometreniz yoksa, spatula ile kremayı karıştırdığınız kase üzerine parmağınızla bir çizgi çizin.
24. Eğer çizgi kalırsa ve krema akmazsa kremanız hazır demektir.
25. Bu şekilde elde edilen kremayı çikolatanın üzerine dökün, ganaj gibi iyice karıştırın ve biraz soğumaya bırakın.
26. Krem soğuduğunda krokanın üzerine dökün, yüzeyi düzleştirin ve kremanın sertleşmesi için tartı soğutun.
27. Tartı soğutucuya koymadan önce kremayı çıtır incilerle serpebilirsiniz.
28. Jivara çikolatası (veya %40 kakao içeren sütlü çikolata) bal tereyağı Çikolatayı eritin.
29. Sütü bal ile kaynatın, ardından birkaç seferde iyice karıştırarak çikolataya ekleyin ve emülsiyon oluşturun.
30. Ganaj bir miktar soğuyana kadar 5 dakika bekleyin, ardından küçük parçalara kesilmiş tereyağını ekleyin.
31. Gerekirse, pürüzsüz bir ganaj elde etmek için el blenderını kullanarak karıştırın, ardından kristalize olmuş kremanın üzerine dökün.
32. Ganajın sertleşmesi için tartı tekrar soğutun.
33. Jelatini rehidre etmek için soğuk suya koyun.
34. Çikolatayı eritin.
35. sıvı kremayı ısıtın, ardından ocanın altını kapatın ve rehidre edilmiş jelatini ekleyin.
36. iyice karıştırın, ardından sıcak kremayı birkaç seferde eriyen çikolata üzerine dökün.
37. Her ekledikten sonra iyice karıştırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.
38. Ardından kalan soğuk sıvı kremayı ekleyin.
39. Streç film ile kaplayın ve en az 6 saat, mümkünse bir gece soğutun.
40. Sonra ganajı çırparak krema kıvamına getirin.
41. Püskürtme torbasına düz bir uç ile yerleştirin (benim püskürtmem için, 3 farklı düzlükte uç kullandım (1 cm, 1.5 cm ve 2 cm)).
42. Püskürtme için iki seçeneğiniz var, iki seçeneği de denedim: İlk yöntem, büyük tartımda kullandığım: Bir plaka üzerine bir gitar efi yerleştirin, ganajdan farklı boyutlarda toplar hazırlayın ve tartı çapında bir çember oluşturun.
43. Üzerine ikinci bir gitar efi yerleştirin, ardından istenen etkiyi elde edene kadar ganajı hafifçe diğer bir plaka ile bastırın.
44. Plakayı tamamen sertleşene kadar dondurucuya yerleştirin.
45. Ardından, ilk gitar efini çıkartın ve donmuş ganajı tartı üzerine yerleştirin.
46. İkinci yöntem, tartı ile kullanılmayan yöntem.

48. Farklı boyutlarda do rudan tartölet üzerine parlak ganaaj topları yerle tirin.
49. Tartı ters çevirin ve gitar efli kaplı bir plaka üzerine "bastırın".
50. Tüm tartın dondurucudan geçece i için tartın biraz çözülmesi zaman alacaktır.
51. Her iki yöntem için de, tartın çözülmesi için birkaç saat planlayın.
52. Çözülmesi uzun sürecektir çünkü ikinci yöntemle tüm tart dondurucudan geçti.
53. Son a amalar için, farklı renklerde çıtır incileri tartın üzerine serpi tirdim.
54. Ve i te, dört çikolatalı tartınız hazır, afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com