

Kahve ve dulce tartı

Ingrédients

- 120g Dulcey (veya sarı çikolata)
- 260g tam yağlı sıvı krema
- 1,5g jelatin
- 120g sıvı kremayı ısıtın, ardından sudan çıkardığınız jelatini ekleyin. iyice karıştırın, ardından sıcak kremayı birkaç kez erimi çikolataya dökün. Her seferinde iyi karıştırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.
- 50g yumurta (1 orta boy yumurta)
- 60g tereyağı
- 90g pudra şekeri
- 30g fındık tozu
- 1g tuz
- 180g T55 un
- 50g patates ni astası veya mısır ni astası
- 55g fındık pralin
- 35g Dulcey çikolata
- 45g ezilmiş krep dantel
- 1,5g jelatin
- 18g şeker
- 30g yumurta sarısı
- 105g %30 veya %35 yağlı sıvı krema
- 20g trablit (kahve özütü)
- 25g dulcey

Préparation

1. Eğer kahveli tatlıları seviyorsanız, gözünüz kapalı bu tarifi denemenizi şiddetle öneririm!
2. Kremalı, çıtır çıtır, köpüklüsüyle dulcey kahve & çikolatalı bir tart... benim için gerçek bir akl.
3. Üstelik yapması oldukça hızlı, işi iki güne bölmek gerekse bile: ilk gün tart hamuru, kalıbı ve ganajı, ikinci gün pişirme, çıtır tabaka, krema ve süsleme için hazırlık!
4. Malzemeler : 20cm Buyer Tart Çemberi Buyer Saint Honoré Ucu Delikli Plaka Merdane Pastane Robotu
Termometre içindekiler : Dulcey çikolatasını Valrhona'dan kullandım: ILETAITUNGATEAU indirim kodu ile tüm sitede %20 indirim (ortak kod).
5. Hazırlık süresi : 1s15dk + bir gece dinlenme + 25 dakika pişirme20cm çapında bir tart için | 6 ila 8 kişilik :
Dulcey Ganaj : Dulcey (veya sarı çikolata) tam yağlı sıvı krema 1, jelatin Jelatini soğuk suya koyarak yeniden su ile aktive edin.
6. Çikolatayı eritin.
7. Sıvı kremayı ısıtın, ardından sudan çıkardığınız jelatini ekleyin.
8. iyice karıştırın, ardından sıcak kremayı birkaç kez erimi çikolataya dökün.
9. Her seferinde iyi karıştırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.
10. Ardından kalan sıvı kremayı (krema soğuk olmalı) ekleyin.
11. Üstünü kaplayarak, en az 6 saat, mümkünse bir gece buzdolabında saklayın.
12. Fındıklı Tatlı Hamuru : yumurta (1 orta boy yumurta) tereyağı pudra şekeri fındık tozu tuz T55 un patates ni astası veya mısır ni astası Harç için bir yumurta ve biraz krema Tereyağını pudra şekeri, fındık tozu ve tuz ile birlikte çırpın.
13. Ardından yumurtayı ekleyin ve iyice çırpın.
14. Son olarak un ve ni astayı ekleyin.

15. Hamuru homojen hale gelene kadar mümkün oldu unca az çalı ın.
16. Hamuru kaplayarak en az 2 saat buzdolabında bekletin.
17. Hamuru 2 ila 3mm kalınlı ında aın, ardından 20cm ya lanmı bir tart kalıbına yerle tirin.
18. Tart tabanını dondurucuda bekletin (mümkünse).
19. Ardından fırını 170°C'ye önceden ısıtın, tart tabanını bir atal yardımıyla delin ve yakla ık 20 dakika pi irin.
20. Ardından, halkayı çıkarın ve tabanı biraz sıvı krema ile ırpılmı yumurtayla fırça ile kaplayın.
21. 10 dakika daha pi irin.
22. Tartı oda sıcaklı ında so umaya bırakın.
23. Dulcey & Pralin Croustillant : fındık pralin Dulcey ikolata ezilmi krep dantel çikolatayı benmari usulü eritin, ardından pralin ve ezilmi dantelleri ekleyin.
24. Pi mi ve so utulmu tart tabanına sürün, ardından buzdolabına koyun.
25. Kremayla kahve : 1, jelatin eker yumurta sarısı %30 veya %35 ya lı sıvı krema trabliti (kahve özü) dulcey Jelatini bir kase so uk suya koyarak su ile aktive edin.
26. Yumurta sarılarını eker ile çırpın.
27. Kremayı ısıtın ve yumurtaların üzerine dökün.
28. Tüm karı ımı tekrar tavaya dökün ve 85°C sıcaklı a ula ana kadar sürekli karı tırarak kısık ate te pi irin.
29. Ate ten alındıktan sonra, sıkılmı olarak jelatini, ardından çikolatayı ve trabliti ekleyin.
30. Kremler tamamen homojen hale geldi inde, tart tabanına dökün ve tamamen katıla ana kadar buzdolabına koyun.
31. Kurulum : Ganajı çırparak krema kıvamına getirin.
32. ırpılmı ganajı bir sıkma torbasına koyun ve üstüne bir Saint-Honoré ucu ekleyip farklı boyutlarda "petal" yaparak kremanın üzerine yerle tirin.
33. Tartınızı buzdolabında saklayın, ardından afiyetle yiyin!