

Çikolatalı brioche tart.

Ingrédients

- 250g grua u veya T45 un
- 10g taze maya
- 30g eker
- 1 yumurta
- 110g tam ya lı süt
- 5g tuz
- 100g tereya ı
- 50g çikolata parçacıkları
- 200g süt
- 200g krema
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 85g kamı ekeri
- 20g mısır ni astası
- 15g un
- 15g tereya ı
- 85g bitter çikolata
- 40g kakao çekirde i

Préparation

1. Brio hamurunu çalı mayı seviyorum, ve u an normalden daha fazla yapıyorum!
2. De i iklik olarak, bu sefer çikolatalı bir brio tart yaptım: daha basit bir ey yok, brio hamuru ve çıtırılık katmak için biraz kakao çekirde i ile süslenmi bir çikolatalı pastacı kreması.
3. Tabii ki isterseniz meyve veya sütlü ya da beyaz çikolata parçacıkları da ekleyebilirsiniz... Malzeme : 24cm Çember Mutfak robotu Çırpıcı Delikli tepsi Merdane Malzemeler : Valrhona'nın Caraïbes çikolatası ve çıtır incilerini kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
4. Koro'nun kakao çekirde ini kullandım: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantısız).
5. Hazırlık süresi : 50 dakika + 25 dakika piirme 24cm çapında bir tart için | 8 ki i : Brio hamuru: grua u veya T45 un taze maya eker 1 yumurta tam ya lı süt tuz tereya ı çikolata parçacıkları Kancalı mikser kabının dibine sütü ve ufalanmı mayayı dökün.
6. Üzerini unla kaplayın, ardından tuz, eker ve yumurtayı ekleyin.
7. Hamurun kabın kenarlarından kolayca ayrılacak ekilde pürüzsüz hale gelene kadar yaklaşık on dakika dü ük hızda yo urun.
8. Ardından tereya ını ekleyin ve tekrar yaklaşık 15 dakika yo urun, hamur pürüzsüz ve elastik olmalıdır.
9. Hamuru filmle kaplayın ve en az 2 saat veya bir gece buzdolabına koyun.
10. Hamur iyice so udu unda, çikolata parçacıklarını ekleyin ve 1 cm kalınlı ında açın.
11. Tereya lanmı bir pasta çemberi ile 24cm çapında bir çember kesiniz.
12. Brio u oda sıcaklı ında 45 dakika mayalanmaya bırakın.
13. Çikolatalı pastacı kreması: süt krema 1 yumurta 1 yumurta sarısı kamı ekeri mısır ni astası un tereya ı bitter çikolata kakao çekirde i Sütü krema ile ısıtın.
14. Yumurtayı, yumurta sarısını ve ekeri çırpın.
15. Daha sonra unu ve mısır ni astasını ekleyin ve tekrar çırpın.
16. Üzerine sıcak sütün yarısını dökün, karı tırın, ardından hepsini tencereye geri dökün.

17. Kremayı kalınla tırmak için orta ate te sürekli çırpın.
18. Krema hazır oldu unda, ocaktan alın ve ardından tereya ı, çikolata ve kakao ekirde ini ekleyin.
19. Krema homojen hale geldi inde, temas halinde filmle kaplayın ve tamamen so uması için buzdolabına koyun.
20. Pi irme ve süslemeler: Yumurta akı için 1 yumurta htıyacınıza göre kakao ekirde i htıyacınıza göre çıtır çikolata inciler veya çikolata parçacıkları Krema tamamen so uduktan sonra, kenarında yakla ık 2 cm bo luk bırakarak briou n üzerine yayın.
21. Briou tekrar oda sıcaklı ında 45 dakika mayalanmaya bırakın.
22. Tartın kenarına fırçayla yumurta akını sürün, ardından önceden 180°C'de ısıtılmı fırında 25 dakika pi irin.
23. Ilımaya bırakın, ardından kakao ekirde i ve çıtır incilerle süsleyin ve afiyetle yiyin!

Recette imprime depuis www.iletaitungateau.com