

Benoît Castel usulü dilenci tarzı çikolatalı tart

Ingrédients

- 22 cm kenarlarında bir kare tart için:
- 130g tereya ı
- 80g pudra ekeri
- 220g un
- 30g badem tozu
- 1 büyük yumurta (60g)
- 150g sıvı krema
- 30g bal
- 130g bitter çikolata
- 30g tuzsuz tereya ı
- 200g kuruyemi ı (antep fıstı ı, fındık, badem, ceviz, pekan cevizi...)

Préparation

1. Tekrar François Blanc'ın Le Paris des Pâtisseries kitabı ile kar ınızdayım.
2. Sayfaları kar ı tırırken Benoît Castel'in bu basit ama gerçekten çok lezzetli mendant tarzı tart tarifine rastladım: Badem ve vanilyalı tatlı bir hamur, çikolatalı kremalı bir ganaj ve tercih etti iniz kuru meyveler!
3. Do ru boyutta bir kalıbım olmadı ı için 22 cm kenarlarına sahip bir kare yerine 20 cm çapında bir çember kullandım, siz de elinizdeki kalıplara uyarlayabilirsiniz ya da do rudan bir bıçakla hamuru kesebilirsiniz, bu nedenle bu tarifi yapmak için çok az ekipmana ihtiyacınız var J Son bir ey, bu muhte em kitabın bir kopyasını kazanmak için Instagram hesabıma Cuma gününe kadar u rayın!
4. Malzemeler: Delikli Plaka Merdane De Buyer Dantelli ember Malzemeler : Valrhona'ın Caraïbes ikolatasını kullandım: Tüm site genelinde %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Kuru meyveleri Koro'dan kullandım: Tüm site genelinde %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
6. Hazırlık süresi: 30 dakika + 3 saat 30 dakika dinlenme + 50 dakika pi irme süresi 22 cm kenarlarında bir kare tart için: Tatlı hamur : tereya ı pudra ekeri un badem tozu 1 büyük yumurta () ıvanilya ubu u Tereya ını, pudra ekeri, un, badem tozu ve vanilya ile kar ı tırarak kumlu bir kar ım elde edin.
7. Sonra yumurtayı ekleyin ve hızlıca kar ı tırarak homojen bir hamur elde edin.
8. Hamuru streleyin ve en az 3 saat buzdolabında saklayın.
9. Sonra, hamuru 3 mm kalınlı ında açın ve iki 22 cm kenarında kare kesin (ben 20 cm çapında dantelli emberimi kullandım).
10. Karelerden/emberlerden birinin içini kesin.
11. Dolgulu karenin/çemberin çevresini hafifçe nemlendirip di erini üzerine yapı tırın.
12. En az 30 dakika buzdolabında veya dondurucuda saklayın.
13. Sonra, önceden ısıtılmı ı 170°C fırında 20 dakika pi irin.
14. So umaya bırakın.
15. Ganaj : sıvı krema bal bitter çikolata tuzsuz tereya ı Kremayı bal ile ısıtın.
16. Çikolatayı do rayın (ben eritmeye ba lamayı tercih ettim), tereya ını küçük parçalara ayırıp ekleyin ve daha sonra üzerlerine sıcak kremayı birkaç a amada dökün, maryse ile iyice kar ı tırın.
17. Ganaj homojen ve parlak oldu unda, tartın üzerine dökün.
18. Dekor : kuruyemi ı (antep fıstı ı, fındık, badem, ceviz, pekan cevizi...) Kuruyemi leri 130°C fırında 30 dakika kavurun, ardından so umaya bırakın.
19. Daha sonra tartın üzerine serpin.

20. Oda sıcaklı ında saklayın ve tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com