

Liège usulü çikolatalı turta

Ingédients

- 20 cm çapında bir tart için:
- 60g oda sıcaklığında tereyağı
- 90g pudra şekeri
- 30g fındık tozu
- 1 yumurta
- 160g un
- 50g mısır niastası
- 100g fındık pralin
- 80g bitter çikolata
- 135g tam yağlı süt
- 135g %35 krema
- 55g yumurta sarısı
- 20g şeker
- 100g bitter çikolata
- 250g %35 yağ oranlı krema
- 25g pudra şekeri

Préparation

1. Uzun zamandır buraya yeni bir tart tarifini sunmamı tım, bu yüzden Valrhona'nın yeni çikolatasının çıkması benim için iyi bir bahane oldu!
2. Tabii ki, bu oldukça yüksek kakao içeriğine sahip bir çikolata (80%) oldu u için isterseniz daha az kakao içeren bir çikolatayla değiştirebilirsiniz veya pralin tabakasında sütlü çikolatayla değiştirebilirsiniz. Bunun dışında, tarif oldukça hızlı ve kolay: bir tatlı hamuru, çikolatalı pralin, krem ve çırpılmış krema... silindirlerinizi hazırlayın!
3. Malzeme :20cm'lik Çember Krem anti Torbaları 18mm Uç Delikli Tabaka Pasta Oklavası Mini açılı spatula
Malzemeler : Valrhona'nın Komuntu çikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlantılı).
4. Hazırlık süresi: 1 saat + 20 dakika piirme 20 cm çapında bir tart için: Tatlı Hamuru : oda sıcaklığında tereyağı pudra şekeri fındık tozu Bir tutam tuz 1 yumurta un mısır niastası Tereyağını pudra şekeri ve fındık tozu ile karıştırın.
5. Tuzu ekleyin, ardından yumurta ile emülsiyon yapın.
6. Unu ve mısır niastasını ekleyin.
7. Hamuru folyoya sarın ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
8. Daha sonra 2mm kalınlıkta açın ve 20 cm'lik bir çemberi kaplayın.
9. Hamuru 15 dakika dondurucuya koyun.
10. 170°C'de 20 dakika piirin ve ardından soğumaya bırakın.
11. Pralin/çikolata : fındık pralin bitter çikolata Çikolatayı pralin ile eritin, ardından karışımı tart tabanına dökün ve buzdolabında kristalize edin.
12. Bitter çikolata kreması : tam yağlı süt %35 krema yumurta sarısı şeker bitter çikolata Sütü ve kremayı ısıtın.
13. Yumurta sarılarını şekerle çırpın, ardından üzerine sıcak sıvıyı dökün.
14. Hepsini tencereye geri dökün, ardından 85°C'de piirin.
15. Çikolatanın üzerine dökün, blender ile karıştırın ve soğutun.
16. Ardından çikolata/pralin tabakasının üzerine dökün (birazını dekorasyon için ayırabilirsiniz).

17. ırpılmı Krema : %35 ya oranlı krema pudra ekeri htiyaca göre ekersiz kakao tozu Kremayı pudra ekeri ile çırpın, ardından tartın üzerine sıkın.
18. Biraz kakao tozu serpin, kalan kremayla süsleyin ve kendinizi dllandirin!

Recette imprime depuis www.iletaitungateau.com