

Bitter ikolatalı ve karabiberli iek tartaletler

Ingrédients

- 6 tartölet için:
- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem unu
- 1 yumurta
- 160g T55 un
- 50g ni asta
- 30g yumurta sarısı
- 80g tam yumurta
- 60g eker (1)
- 50g yumurta akı
- 20g eker (2)
- 35g un
- 15g toz kakao
- 40g badem ezmesi
- 20g %66 oranında bitter çikolata
- 30g ufalanmı dantel krepler
- 3 ila 4 tur Madagaskar siyah biberi de irmeni
- 125g %35 sıvı krema
- 125g tam ya lı süt
- 50g yumurta sarısı
- 25g eker
- 130g %66 kakao oranında bitter çikolata
- 3 ila 4 tur biber de irmeni
- 200g %35 sıvı krema
- 20g pudra ekeri
- 3 ila 4 tur biber de irmeni

Préparation

1. Hemen hemen yalnızca payla ımlık pastalar yapıyorum, ancak bir defalık bir de i iklikle bireysel tartöletler hazırlamaya giri tim.
2. Son zamanlarda sosyal medyada sıkça gördü ümüz gibi küçük çiçekler ekinde, farklı bitter çikolata ve Madagaskar biberi hazırlıkları ile doldurulmu lar.
3. Biber, ikolatanın tadını artırıyor ve bu çikolatalı tatlıya bir ferahlık katıyor Madagaskar siyah biberi kullandım, siz istedi inizi kullanabilirsiniz ve tarifte verilen miktarlar sadece bir kılavuzdur, biberinize ve hassasiyetinize göre elbette artırabilir veya azaltabilirsiniz.
4. Malzemeler: Tartölet kalıpları Merdane Mini açılı spatula Delikli tabak Krem torbaları 12mm duyu
Malzemeler: Valrhona'nın Caraïbes ikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı kurulu).
5. Tereya ını pudra ekeri ve badem unu ile iyice karı tırın.
6. Karı ım homojen oldu unda, yumurtayı sonra unu ve ni astayı ekleyin.
7. Hızlıca karı tırarak homojen bir top haline getirin, ardından hamuru filmle kaplayarak en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.
8. Ardından hamuru 2mm kalınlı ında açın.
9. 10cm çapında daireler kesin.
10. Önceden ya lanmı kalıplara resimdeki gibi ters çevirerek yerle tirin, hamurun ekli alması için iyice bastırın.

11. En az 2 saat buzdolabında veya en az 30 dakika dondurucuda bekletin.
12. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 20 dakika pi irin.
13. yi kızarmı tartöletler için pi irme süresinden 5 dakika önce çıkarabilir, çırpılmış yumurta ile üzerine sürebilir ve pi irme süresi için yeniden fırına koyabilirsiniz.
14. Yumurta sarısını eker (1) ile iyice beyazlayana ve kabarana kadar çırpın.
15. Yumurta beyazlarını eker (2) ile kar gibi olana kadar çırpın.
16. ki önceki karı ımı dikkatlice karı tırın.
17. Elekten geçirilmiş un ve kakaoyu ekleyin.
18. Bir taba a dökün ve küçük bir cm kalınlı ında yayın.
19. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 8 ila 10 dakika pi irin, ardından tel üzerinde so umaya bırakın.
20. Ardından 5cm çapında daireler kesin.
21. Madagaskar siyah biberi de irmeni Çikolatayı eritin, ardından badem ezmesi, biber ve ufalanmış krep ekleyin.
22. Yumurta sarısını ekerle çırpın.
23. Sütü krema ile ısıtın, ardından iyice karı tırarak yumurtaların üzerine dökün.
24. Tüm karı ımı tencereye geri dökün ve sürekli karı tırarak 85°C'ye kadar pi irin.
25. Ardından çikolatayı ve biberi ekleyin.
26. Çikolatalı kremi karı tırın, filmle kaplayın ve montaja kadar buzdolabında saklayın.
27. Sıvı kremayı pudra ekeri ile çırpın, ardından biberi ekleyin.
28. Torbaya koyun (12mm düz duyu) ardından montaj i lemi için hazırlayın.
29. Montaj: Biraz biber Tartöletlerin tabanına biraz çıtır yayın.
30. Kremayı ekleyin, ardından Viyana kekini koyun.
31. Kremayı sonlandırın ve yüzeyi düzgünce düzeltin.
32. Krem antiyi torba ile sıkın.
33. Ortasına biraz krem ekleyin.
34. Son olarak, biraz biber de irmeni çevirin ve hazır, afiyet olsun!