

Çift çikolatalı ve fındık pralinli turta

Ingrédients

- 115g Jivara sütlü çikolata
- 250g %35 ya içeren krema
- 2 yumurta sarısı
- 75g eker
- 75g yumu amı tereya ı
- 100g un
- 5g maya
- 85g tam ya lı krema
- 85g tam ya lı süt
- 35g yumurta sarısı
- 15g eker
- 55g [findık pralin](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 60g [findık pralin](https://www.iletaitungateau.com/articles/6)
- 30g Jivara çikolata
- 45g ufalanmı krema dantel

Préparation

1. Bu yıl Paskalya için tarifimi hazırlamanıza katılmanızı istedim; bu yüzden Instagram'da birkaç anket yaptım ve tatlının türünü ve onu olu turan farklı unsurları seçmenizi sa ladım ve i te sonuç: iki çikolatalı (bitter & sütlü) ve fındık pralinli (tabii ki kendi zevkinize göre ceviz, badem gibi ba ka bir eyle de i tirebilirsiniz) bir tart.
2. Gevrek, yumu ak, kremalı, çıtır, köpüklü, bu oldukça lezzetli ve çikolatalı tartta birçok doku bulacaksınız, bu da Paskalya yeme inizi güzel bir ekilde tamamlayacak!
3. ki küçük tart yapmayı seçtim, size ilham vermek istiyorsanız iki dekorasyon seçene i göstermek için
Malzemeler: Termometre Merdane Mini açılı spatula Delikli plaka eker torbası 10mm Nozül Tek büyük tart için : 24cm Çember Küçük yuvarlak tart için: 16cm Çember 12mm Nozül Yuva nozülü Yumurta tart için: Yumurta çemberi gobel Nozül saint honoré de Buyer Malzemeler: Kullandım Jivara ve Caraibes çikolataları Valrhona : ILETAITUNGATEAU kodu tüm sitede %20 indirim (ba lantılı).
4. Hazırlık süresi: 1s ile 1s10 arasında + 12 dakika pi irme + en az 6 saat dinlenme 24cm çapında bir tart için (veya 16cm bir ve 20cm uzunlu unda yumurta ekilli bir tart için): Sütlü çikolata dökme kreması: Jivara sütlü çikolata %35 ya içeren krema Çikolatayı eritin.
5. Kremanın yarısını ısıtın.
6. Sıcak kremayı eritilmi çikolatanın üzerine dökün, karı tırın, ardından di er yarısını so uk krema ekleyin.
7. Yeniden karı tırın, film kaplayın ve en az 6 saat buzdolabında bekletin.
8. Breton kurabiyesi: 2 yumurta sarısı eker yumu amı tereya ı un maya Biraz çikolata parçacıkları Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
9. Yumu amı tereya ını ekleyin, iyice karı tırın, ardından unu ve mayayı ekleyin.
10. Bir top olu turun, iki parça ya lı ka ıt arasında kaba bir ekilde yuvarlayın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
11. Daha sonra, kalınlı ı en fazla 1/2 cm olacak ekilde yuvarlayın, ya lanmamı çemberinizle hamuru kesin, içine birkaç çikolata parçası batırın ve 170°C'de 12 dakika pi irin.
12. So umaya bırakın.
13. Süt ve kremayı ısıtın.
14. Yumurta sarılarını ekerle çırpın.

15. Sıcak sıvıyı üzerine dökün ve ardından her şeyi tencereye geri koyun.
16. Sürekli karı tırarak pi irin, 85°C'ye ula ana kadar.
17. Ate ten alıp çikolatayı ve ardından pralin ekleyin, el blender ile karı tırın.
18. Üzerini filmle kaplayın ve tamamen buzdolabında so utun/krisle tirin.
19. Jivara çikolata ufalanmı krema dantel Çikolatayı eritin, ardından pralin ekleyin.
20. Daha sonra ufalanmı krema dantelleri ekleyin ve iyice karı tırın.
21. Montaj: Biraz do ranmı fındık Dekor için çikolata yumurtası Fındık pralin Kıtırlı ı so uyan Breton kurabiyesine yayın.
22. Buzdolabında kristalize edin.
23. Kremayı ktır üzerine sıkın.
24. Do ranmı fındık serpin.
25. Dökme kremasını çırpın, krema kıvamı elde edene kadar.
26. Yumurta ekindeki tart için: dökme kremayı saint-honoré nozülü olan bir eker torbasına doldurun.
27. Tartın uzunlu u boyunca dökme krema çizgileri sıkın.
28. Çizgilerin arasında biraz kıtayı veya pralin sıkın.
29. Birkaç çikolata yumurtası ve do ranmı fındık ile süsleyin.
30. Yuva tarzında yuvarlak tart için: dökme kremanın ince bir tabakasını tartın tüm yüzeyine yayın.
31. Dökme kremayı 10/12mm yuvarlak nozü l ile donatılmı bir eker torbasına doldurun; tartın çevresine yakla ık 3 tur sıkarak sıkın.
32. Geri kalan kremayı yuva nozü lü olan bir eker torbasına dökün.
33. Tartın tamamı boyunca krema ipleri sıkın, çevresine vurgu yaparak.
34. Çikolata yumurtaları ve do ranmı fındık ile süsleyin.
35. Tartınız hazır, afiyet olsun!