

Stracciatella tartı

Ingrédients

- 60g pomat kıvamında tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem unu
- 1 yumurta
- 155g un
- 50g mısır ni astası
- 25g tereya ı
- 45g yumurta beyazı
- 55g esmer eker
- 40g un
- 35g siyah çikolata
- 50g siyah çikolata
- 60g %30 veya 35 ya lı krema (1)
- 7g glukoz
- 7g bal
- 120g %30 veya 35 ya lı krema (2)
- 65g tam ya lı krema
- 65g tam ya lı süt
- 6g mısır ni astası
- 1 ay ka ı ı vanilya özütü
- 70g ırpılmı tam ya lı krema
- 25g ince do ranmı siyah çikolata
- 150g tam ya lı krema
- 15g pudra ekeri
- 45g ince do ranmı siyah ikolata

Préparation

1. Straciatella aromalı dondurmayı seviyorsanız, do ru yere geldiniz!
2. Bu kadar popüler olan bu aromayı bir tart ekinde denemek istedim.
3. Straciatella dondurmasının sütlü tadını en iyi ekilde yeniden üretmek için, yumurta sarısı kullanmamaya karar verdim (pasta için hamur hariç): bisküvi, beyazlarından yapılan beze bazlıdır, "diplomat" krema ise yumurtasızdır ve beyaz çikolata/ siyah çikolata ganaaj dekora eklemeyi d nd m halde, beyaz çikolatalı ganaajı farklı bir tat katmamak için basit bir krem anti ile de i tirmeye karar verdim.
4. Farklı  eler oldukça basit hazırlanabilir, e er imkanınız varsa bu tartı nde hazırlamanızı öneririm: hamur, kalıp hazırlı ı, diplomat kreması ve çikolata ganaajını bir gün önce, geri kalanını ise J günü yapın.
5. Hadi ba layalım!
6. Malzemeler: Douille saint honor de Buyer Poches  douille Cercle  tarte de Buyer 20cm Plaque perfore Rouleau  ptisserie Fouet Mini spatule coude indekiler: Kullandı ım ikolata Caraibes de Valrhona : site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (affiliate).
7. Tereya ını, pudra ekerini ve badem ununu karı tırın.
8. Yumurtayı ekleyin ve karı ımı tekrar emülsifiye etmek için karı tırın (spatula veya robot kullanıyorsanız kanca ile).
9. Son olarak unu ve mısır ni astasını ekleyin ve hızla karı tırın.
10. Hamuru fazla yo urmamak için el ile bitirin, bir top olu turun, film ile sarın ve en az 2 saat buzdolabında bekletin.
11. Daha sonra hamuru 2 mm kalınlı ında açın ve ya lı kalıbınıza yerle tirin.

12. Tart tabanınızı çatalla delin, sonra dondurucuya (bulunmuyorsa buzdolabına) en az 2 saat, mümkünse daha uzun süre yerle tirin.
13. 165°C'de ön pi irme yapın.
14. Tereya ını eritip, so umasını bekleyin.
15. Yumurta beyazlarını ekerle pürüzsüz ve parlak bir beze olana kadar çırpın.
16. Unu eleyerek spatula ile karı ıma ekleyin.
17. Daha sonra so umu eritilmi tereya ını ekleyin.
18. Son olarak ince do ranmı çikolata parçacıklarını ekleyip, pi mi tart tabanına dökün.
19. Ayrıca en son üzerine bir yumurta sarısı ve az miktarda krema karı ımı sürdürüm, ancak bu iste e ba lıdır.
20. Tartu fırına geri koyun ve yaklaşık 15 dakika boyunca 170°C'de pi irin, bisküvi pi melidir ve hamur iyice altın rengi olmalıdır.
21. Fazla ganajınız olacak, ancak daha küçük bir miktar yapmak zor.
22. Gerekirse, ganajı silikon bir kalıpta örne in ba ka bir tatlı için dondurabilirsiniz (ya da ka ıkla yiyebilirsiniz).
23. Çikolatayı eritin.
24. Kremayı (1) glukoz ve bal ile ısıtın.
25. Eriyen çikolatanın üzerine sıvıyı üç seferde dökün ve pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için iyice karı tırın.
26. Emülsiyonun tamamlanması için bir daldırma mikser ile bitirin.
27. So uk kremayı (2) ekleyin, tekrar karı tırın ve do rudan filmi ile kaplayarak buzdolabında en az 6 saat, mümkünse bir gece bekletin.
28. Bir tencerede, mısır ni astasını biraz so uk süt ile karı tırarak çözdürün, karı ım homojen ve pürüzsüz oldu unda, kalan süt ve so uk kremayı ekleyin, vanilya da dahil.
29. Orta ate te koyula ana kadar sürekli çırpılarak pi irin.
30. Karı ımı bir kaba alıp, do rudan filmi ile kaplayın ve tamamen so utmak için buzdolabına yerle tirin.
31. Daha sonra kremayı çırpın.
32. Vanilyalı kremayı krem anti ile nazikçe karı tırın, sonra çikolata parçalarını ekleyin.
33. Krem dolgusunu bulut bisküvisinin üzerine yayın.
34. Fini leri hazırlamaya ba lamadan önce buzdolabında bekletin.
35. Krem anti & son dokunu lar: tam ya lı krema pudra ekeri ince do ranmı siyah çikolata Straciatella krem antisinin hazırlanması: krema ile pudra ekerini krem anti kıvamına gelene kadar çırpın.
36. Çikolata parçacıklarını spatula ile ekleyin.
37. Krem antiyi bir sıkma torbasına ve saint honoré uçlu bir duy kullanarak yerle tirin.
38. Paralel olarak, çikolata ganajını çırpın ve saint honoré uçlu bir sıkma torbasına yerle tirin.
39. ki kremayı tarta dökün ve sonunda afiyetle yeyin!