

Шоколадна тарталетка з праліне та шантильї

Ingredients

- 2 яйця
- 1 столова ложка екстракту ванілі або зерна з одного очищеного стручка ванілі
- 1 яйце
- 1 столова ложка екстракту ванілі або зерна з одного очищеного стручка ванілі

Préparation

1. Якщо ви стежите за брендом Valrhona в соціальних мережах або на їхньому веб-сайті, ви, напевно, помітили, що цього року шоколад Guajaja святкує свій 40 рік.
2. Створений у 80-х роках, в епоху, коли чорні шоколади мали нижчі відсотки какао та вищий вміст цукру, цей шоколад став одним з найвідоміших шоколадів бренду.
3. Тут я хотіла підкреслити його в дуже простій тарталетці, з трохи праліне та легким ванільним кремом, щоб отримати дуже шоколадний і дуже смачний десерт з інгредієнтів: Я використала шоколад Guajaja & екстракт ванілі Norohy від Valrhona : код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (афільюваний).
4. Я використала какао-крупку та мигдальну муку від Кого: код ILETAITUNGATEAU для 5% знижки на весь сайт (не афільюваний).
5. Матеріали: Я використала свій Cooking Chef від Kenwood / код FLAVIE = 3 безкоштовні аксесуари на вибір при покупці cooking chef / комерційна співпраця.
6. Я використала качалку, перфоровану форму, пекарську тканину & кулінарні мішки Guy Demarle: код реєстрації FLAVIE10 для отримання 10€ при першому замовленні / комерційна співпраця.
7. Список покупок : 60г м'якого масла 115г цукрової пудри 30г мигдальної муки Щіпка солі 2 яйця 150г борошна T55 50г кукурудзяного крохмалю 730г жирних вершків + 1 чайна ложка 80г нейтрального меду 392г шоколаду Guajaja 200г праліне 1 столова ложка екстракту ванілі або зерна з одного очищеного стручка ванілі Опціонально: какао-крупка Час приготування : 50 хвилин + мінімум 5 годин відпочинку + 25 хвилин випікання На десяток тарталеток : Солодке тісто : 60г м'якого масла 90г цукрової пудри 30г мигдальної муки Щіпка солі 1 яйце 150г борошна T55 50г кукурудзяного крохмалю Для глянцю: 1 яйце + 1 чайна ложка жирних вершків Збийте масло з цукровою пудрою, потім додайте мигдальну муку та сіль.
8. Емульгуйте з яйцем.
9. Додайте борошно та кукурудзяний крохмаль, швидко змішайте, щоб утворилася кулька, потім дайте тісту відпочити, загорнутому в холодильник, протягом мінімум 1 години 30 хвилин.
10. Розкачайте тісто до товщини 2 мм.
11. Викладайте тісто у заздалегідь змащені маслом тарталетки.
12. Помістіть їх у холодильник на мінімум 2-3 години, якщо можливо, на всю ніч, щоб досягти найкращого результату після випікання.

13. Випікайте в попередньо розігрітій духовці при 165°C протягом 15 хвилин.
14. Тим часом підготуйте глянець, збивши яйце з чайною ложкою жирних вершків.
15. Обережно вийміть тарталетки, а потім змастіть їх за допомогою пензлика (зовні та всередині, це дозволить зробити їх водонепроникними та зберегти хрусткими довше).
16. Випікайте знову протягом 5-10 хвилин, поки вони не стануть золотистими.
17. Вийміть їх з духовки та дайте охолонути перед тим, як їх обробляти.
18. Ганаш з чорного шоколаду : 480г жирних вершків в 80г нейтрального меду 392г шоколаду Guajaja Нагрійте жирні вершки з нейтральним медом.
19. Коли вершки нагріт, вливайте їх кілька разів на шоколад, добре перемішуючи після кожного додавання, щоб отримати гладкий і блискучий ганаш.
20. Закінчивши, змішуючи ганаш занурювальним блендером, намагаючись не вмивувати повітряні бульбашки.
21. Монтáž : 200г праліне Покладіть 20г праліне на дно кожної тарталетки, а потім налійте шоколадний ганаш зверху.
22. Дайте охолонути принаймні 1 годину 30 хвилин у холодильнику.
23. Ванільний крем : 250г жирних вершків в 25г цукрової пудри 1 столова ложка екстракту ванілі або зерна з одного очищеного стручка ванілі Опціонально: какао-крупка Збийте жирні вершки з цукровою пудрою та ваніллю.
24. Вилийте крем в кулінарний мішок з насадкою на ваш вибір і покладіть на тарталетки (ви також можете просто зробити кульки крему ложкою).
25. Посипте какао-крупкою перед тим, як насолоджуватися!