

Sada na pečení tartaletek s vykrajovátkem Silikomart Kit Mini Tarte Sand

Recept

Tonka a čokoláda (tonkové lusky mohou být zaměněny za vanilkové lusky)

SLOŽENÍ

Křehké těsto z lískových oříšků

115 g másla

60 g moučkového cukru

30 g mouky z lískových oříšků

250 g hladké mouky typu „00“

50 g vajec

1 špetka soli

1 vanilkový lusk

Mléčná čokoláda a křupavé lískové ořechy

60 g jemně drcených lískového ořechů (pralinát)

25 g mléčné čokolády

50 g feuillantinu (drcené oplatky s pralinkovou náplní)

25 g nasekaného lískové ořechy

Ganache z hořké čokolády

150 g čerstvé smetany

15 g medu

150 g tmavé čokolády (60%)

Světlá pěna z fazolí tonka

80 g mléka

3 g želatiny

125 g bílé čokolády

160 g smetany ke šlehání

1 bobule lískových oříšků

POSTUP

Lísko ořechové křehký korpus

V mixéru vybaveném plochým šlehačem smíchejte prášky a vanilku se studeným máslem nakrájeným na kostky, dokud nezískáte písčitou směs. Opatrně přidejte vejce a míchejte, dokud není těsto hladké. Rozprostřete na tloušťku 3 mm a nechte jej odpočinout v chladničce. Vyplňte 8 cm čtvercovou formu s okraji a ty položte na plech na pečení pokrytý mikroperforovanou podložkou AirMat a nechte je 1 hodinu v chladničce. Pečte cca 20 minut v předehřáté troubě na 170 ° C (338 ° F). Nechejte vychladnout a vyjměte formu.

Křupavá mléčná čokoláda a lískové ořechy

Rozpusťte čokoládu, smíchejte ji s pralinátem a nakonec přidejte feuillantín. Na každý základ z křehkého korpusu přidejte lžící připravené směsi. Nechte vychladnout.

Ganache z tmavé čokolády

Zahřejte smetanu s medem a nalijte ji na nasekanou čokoládu. Opatrně promíchejte. Nalijte ještě horký ganache do základny z křehkého pečiva. Necháme vychladnout a necháme v ledničce vykristalizovat.

Lehký tonka Mousse (šlehaný krém)

Zahřejte mléko a přidejte nastrohanou fazolku tonka. Želatinu, která byla předtím rehydratována, rozpustíme ve studené vodě a vše vylijeme na nasekanou čokoládu. Opatrně smíchejte. Přidejte smetanu ke šlehání a promíchejte. Naplňte krémem zdobící sáček a vyplňte silikonové formy Mini Tarte Sand Kit, dávejte pozor, abyste nezanechali prázdná místa. Zmrazte po dobu nejméně 6 hodin.

Závěr - sestavení

Vyjměte dekorativní vršky, nastříkejte je silikonovým sametovým sprejem Silikomart a položte je na křehké pečivo a ganache. Dokončete dekoraci nádechem zlatého třpytivého prachu, kouskem opečeného lískového ořechu a špičkou zlatého listu.