

Bezlepkové čokoládovo-višňové tartaletky s pistáciemi

Korpus bezlepkový - tartaletky (6 ks)

90 g rýžové mouky*
45 g mandlové mouky*
45 g pohankové mouky*
70 g moučkového cukru
95 g másla
2 g soli
50 g vejce

+10 g žloutků a 10 g šlehačky na potření

Postup:

- › Linecké těsto připravujeme metodou "Par Sablage".
- › Smíchej mouky, cukr moučku a sůl v kuchyňském robotu stroměčkem do hladka.
- › Přidej máslo o teplotě 22 – 24 °C. Zapracováváš, dokud nejsou vidět žádné kousky. Vejce přidáš až nakonec a těsto propracuješ. (Ne však dlouho. Jde jen řádné spojení ingrediencí.)
- › Těsto si mezi pečicími papíry vyválíš na rozměr 35x25 cm. Papír si vždy odlep a znovu přilož. Nepřidávej mouku! Pokud se těsto hodně lepí, znamená to, že je teplé. Dej ho na chvíli do lednice. Těsto vyválíš přibližně na tloušťku 0,5 cm. Dáme do lednice odpočívat na 2 - 3 hodiny.
- › Vymaž si tartaletkovou formičku máslem a dej ztuhnout do lednice. Těsto nakrájej na 6 pásků na 25 cm dlouhé proužky, které přijdou okolo ráfku. Ze zbytku těsta vykroj 6 kruhů o průměru 8 cm.
- › Těsto musí být studené, abychom získali přesný tvar. Vyplň ráfky a odkroj přebytek. Dej na hodinu do mrazáku.
- › Peč 20 minut na 155 °C, dokud nebudou lehounce zlatavé. Vyndej je z trouby a nech v ráfkách vychladnout po dobu 5 minut, a poté je vyjmi.
- › Potři okraje směsí žloutků a smetany.
- › Naplň je pomocí sáčku pistáciovou náplní, jen asi do poloviny tartaletky (přibližně 30 g každá).
- › Dej je zpět do trouby (bez ráfku) na dalších 10 minut, dokud nejsou zlaté. Během pečení je potřeba tartaletky hlídat, a případně s plechem otáčet, aby se upekly rovnoměrně.

Pistáciová náplň

20 g másla (měkkého)
30 g pistáciové pasty*
40 g cukru moučka
50 g zelených pistácií*
15 g kukuřičného škrobu*
50 g vejce (1 ks)

Postup:

- › Rozmixuj pistácie a kukuřičný škrob na prášek.
- › Do kuchyňského robotu dej měkké máslo, pistáciovou pastu, cukr moučku a šlehej do pěny.
- › Přidej vejce, pistácie s kukuřičným škrobem a zkombinuj.
- › Krém dej do nádoby a uchovej v lednici, dokud nebudeš plnit tartaletky.

Višňová náplň

150 g zmražené višně
15 g cukr krupice

Postup:

- › Zmražené višně vař pomalu s cukrem minutku.
- › Rozmixuj a nalij do formy polokoule o průměru 3,5 cm.
- › Dej do mrazáku dokud úplně nezmrznou.

Sweet Flow

Mousse z hořké čokolády a višňi

65 g mléka
 65 g šlehačky
 35 g žloutků
 1,5 pl želatiny *
 100 g hořké čokolády Valrhona Guanaja 70% *
 60 g Višňové šťávy*
 100 g šlehačky 40%

Postup:

- > Namoč želatinu do ledové vody.
- > Rozpušť hořkou čokoládu Valrhona Guanaja.
- > Ohřej mléko a smetanu.
- > Nalij skoro vařící mléko a smetanu do žloutků a míchej metličkou.
- > Dej zpět do hrnce a pomalu ohřej na 83 °C. Míchej stěrkou (pořád míchej „osmičku“ okolo hrnce).
- > Přidej želatinu (Diana)
- > Nalij postupně do čokolády. Míchej stěrkou (jako se dělá Ganache).
- > Přendej do odměrky, přidej višňové pyré a rozmixuj pomocí ručního mixéru do hladka. Přendej znovu do misky a nech vychladnout na 35°C.
- > Našlehej šlehačku 40% do polo husta a nalij do čokoládového krému. Jemně promíchej stěrkou.
- > Nalij do poloviny formy polokoule - 7 cm průměru (pod formu vlož táč). Vlož zamraženou višňovou náplň dovnitř pěny. Poté naplň zbytkem čokoládové pěny a zarovnej stěrkou.
- > Trochu s naplněnou formou bouchni, aby ses ujistil, že unikly všechny vzduchové bubliny. Zároveň se vyhladí pěna uvnitř.
- > Zamraz, ideálně přes noc.

Višňová marmeláda a dokončování

250 g zmražené višně
 25 g cukr krupice

+ 100 g višně lyofilizované *(zdobení)
 + 20 g zelené pistácie (zdobení)

Postup:

- > Vař zmražené višně a cukr do husta asi 5-10 minut. Nech asi 5 minut vychladnout. Višně nalij do upečených tartaletek naplněných pistáciovou náplní. Naplň je až k okraji a ujistí se, že jsou ploché, takže když vložíš polokouli z čokoládové pěny, bude zarovnaná s okrajem korpusu tartaletky.
- > Nech višňovou marmeládu vychladnout. Poté na ni polož zmraženou čokoládovou pěnu ve tvaru polokoule.
- > Po 10 minutách, kdy se začne čokoládová pěna po stranách rozmrazovat, nalepte kolem dokola tartaletky lyofilizované višně a navrch rozdrťte zelené pistácie.
- > Nech úplně rozmrazit v lednici asi 2-3 hodiny.