

Apfeltarte (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g Butter
- 71g Puderzucker
- 23g Mandelmehl
- 1g Guérandesalz
- 1g Vanillepulver
- 44g Eier
- 188g Mehl T55
- 56g Butter
- 56g Kristallzucker
- 56g Mandelmehl
- 56g Eier
- 750g Granny Smith Äpfel
- 95g Zitronensaft
- 100g Butter
- 100g Eigelb
- 25g Schlagsahne

Préparation

1. Ich habe das Buch Fruits von Cédric Grolet seit einigen Wochen und wollte unbedingt eines seiner Rezepte ausprobieren.
2. Ich habe mich für dieses Apfeltartrezept entschieden, das bereits in den Zeitschriften Fou de Pâtisserie und Pâtisserie & Compagnie erschienen ist.
3. Es besteht aus einem süßen Mürbeteig, einer Mandelcreme, einem Apfelkompott und Apfelscheiben, es ist sehr wenig gesüßt und bringt den Apfel in verschiedenen Formen zur Geltung.
4. Die Säure des Granny Smith wird durch die süßeren Royal Gala-Äpfel und die Mandelcreme ausgeglichen.
5. Wenn Sie dieses Tarte machen, empfehle ich Ihnen, die Apfelsorten des Rezepts genau zu befolgen, um ein Ergebnis zu erzielen, das dem originalen Tarte von Cédric Grolet am nächsten kommt.
6. Nichts Kompliziertes an diesem Rezept, man muss einfach am Vortag mit dem Mürbeteig beginnen.
7. Wie so oft waren die Mengen zu groß für eine Tarte, das Rezept, das ich Ihnen gebe, entspricht einer Tarte von 24 cm (Mengen basieren auf den Resten, die ich hatte).
8. Alles gesagt, an die Äpfel!
9. Vanille hinzu.
10. Emulgieren Sie die daraus entstandene Creme mit den zuvor geschlagenen Eiern, dann fügen Sie nach und nach das Mehl hinzu, bis Sie einen homogenen Teigball erhalten.
11. Platzieren Sie den Teig für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.
12. Nach der Ruhezeit den Teig auf 3mm Dicke ausrollen, dann einen Tartering mit 24 cm Durchmesser und 2 cm Höhe auslegen.
13. Lassen Sie den Teig dann einen Tag im Kühlschrank krusten.
14. Eier hinzu.
15. Geben Sie die Mandelcreme in einen Spritzbeutel und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
16. Apfelstücke zu machen, ist nicht sehr schnell).
17. Fügen Sie den Zitronensaft hinzu.

18. Hier die im Buch gegebene Technik: legen Sie die Äpfel in einen Vakuumbbeutel, dann kochen Sie sie im Dampfbackofen bei 100 ° C oder in einem Topf mit kochendem Wasser für 13 Minuten.
19. Da ich nicht ausgestattet war, habe ich ein Wasserbad vorbereitet und meine Kompott in einem kleinen mit Deckel abgedeckten Topf etwa 45 Minuten gekocht.
20. Ich habe das Kochen gestoppt, als ich noch einige kleine erkennbare Apfelstücke gehabt habe.
21. Zeit.
22. Kochen gebracht und dann abkühlen lassen) getaucht.
23. C vor.
24. Backen Sie den Tartboden blind für 25 Minuten.
25. Mischen Sie die Eigelbe und die Sahne, dann bestreichen Sie die Tarte mit diesem Mix mit einem Pinsel.
26. Stellen Sie die Tarte ohne Hindernis für 10 Minuten in den Ofen.
27. Nach dem aus dem Ofen nehmen, füllen Sie die Tarte mit Mandelcreme (bis ungefähr zur Hälfte), dann backen Sie sie erneut für 10 Minuten.
28. Sobald die Tarte gebacken und abgekühlt ist, füllen Sie sie mit Apfelkompott (ich habe eine leichte Kuppel geformt), dann legen Sie die Apfelscheiben in einer Spirale, indem Sie sie übereinander legen, von außen nach innen der Tarte.
29. Dann schmelzen Sie die Butter, dann bestreichen Sie die Tarte damit und backen Sie sie bei 175 ° C für 6 Minuten.