

Pomtorto (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g butero
- 71g sukero glazuro
- 23g migdala pulvoro
- 1g sala Gérando
- 1g vanilo en pulvoro
- 44g ovoj
- 188g faruno T55
- 56g butero
- 56g granita sukero
- 56g migdala pulvoro
- 56g ovoj
- 750g Granny Smith pomoj
- 95g flava citrono suko
- 100g butero
- 100g ovoj flava o
- 25g likva kremo

Préparation

1. Mi ricevis la libron "Fruits" de Cédric Grolet anta kelkaj semajnoj, kaj mi tre volis provi iun el liaj receptoj.
2. Mi decidis por ĉi tiu recepto de pomtorto, jam aperinta en la revuoj Fou de Pâtisserie kaj Pâtisserie & Compagnie.
3. Konsistante el dol a pasto, migdala kremo, pomokompoton kaj tran a oĵ de pomoj, ĉi estas tre maldol a kaj bone honorigas la pomon en diversaj formoj.
4. La acideco portita de la Granny Smith estas kompensita de la pli dol aĵ Royal Gala pomoj kaj la migdala kremo.
5. Se vi preparas ĉi tiun torton, mi do konsilas respekti la specion de pomoj en la recepto por havi rezulton kiu plej proksimiĝas al la originala torto de Cédric Grolet.
6. Nenio kio vere komplika en ĉi tiu recepto, oni nur devas komenci la anta tagon por la dol a pasto.
7. Fine, kiel ofte okazas, la kvantoj estis tro grandaj por unu torto, la recepto kiun mi donas al vi korespondas al torto de 24cm (kvantoj kalkulitaj la la restoj kiujn mi havis).
8. Ĉio estas dirita, al viaj pomoj!
9. Kremigu la buteron kun la sukero glazuro (en la roboto kun la folio, a en pelvo), poste aldonu la migdalan pulvoron, salon kaj vanilon.
10. Emulsiigu la kremo tiel faritan kun la ovoj anta e batitaj, poste postgrade aldonu la farunon ĉis vi havu homogenan pilkon.
11. Metu la paston en la fridujon dum almena 4h.
12. Post la ripozo, malvolvu la paston al dikeco de 3mm, poste formu rondan paston kun 24cm de diametro je 2cm de alteco.
13. Lasu la paston krusti dum 1 tago en la fridujon.
14. Kremigu la buteron kun la sukero kaj migdalan pulvoro, poste malrapide aldonu la anta e batitajn ovoj.
15. Metu la migdalan kremon en sakan prucilon kaj konservu ĉin en la fridujon.
16. Smith pomoj flava citrono suko elu la pomojn, poste tran u ilin en etajn kubetojn de 3mm sideo (la parto de la recepto plej longa por mi, fari etajn pomkubetojn ne estas tre rapida).

17. Almetu la flavan citronon suko.
18. Jen la tekniko donita en la libro: metu la pomojn en vakuan sakon, poste kuiru ilin en la vaporforno je 100°C a en bolanta akvokaserolo dum 13 minutoj.
19. ar mi ne estis ekipita, mi preparis akvo-banjon kaj kuiris mian kompoton en eta kovrita kaserolo dum proksimume 45 minutoj.
20. Mi esis la kuiradon kiam mi akiris kompoton kun ankora kelkaj etaj pomkuboj videblaj.
21. Tran u la pomojn tiel ke oni havu lamelojn de 1mm dikeco, uzante mandolinon se eblas, tiel vi havos pli regulajn lamelojn kaj anka gajnos multe da tempo.
22. Nenio estis indikita en la recepto, sed mi timis ke la pomoj nigros do mi trempis ilin en varmeta citronosiro (akvo, citronosuko, sukero, io adboligata poste malvarmigita) dum 2 al 3 minutoj.
23. Anta varmigu la fornon al 160°C.
24. Kuiru la tortofundon blanke dum 25 minutoj.
25. Miksi la ovojn flava oj kaj la kremon, poste pin u la torton kun i tiu miksa o helpante kun peniko.
26. Redonu la torton en la fornon dum 10 minutoj.
27. Post la eliro de la forno, plenigu la torton kun migdala kremo (irka duonalte), poste reenfornigu in dum 10 minutoj.
28. Kiam la torto estas kuirita kaj malvarmigita, plenigu in kun pomokompotaro (mi formis malgrandan kupolon), poste disigu la pomlamelojn spirale, supermeti ilin, komenci de ekstere al interne en la torto.
29. Poste, fandigu la buteron, poste pin u la torton kun i kaj enfornigu je 175°C dum 6 minutoj.