

Tarta de crema de calabaza especiada

Ingrédients

- 1 calabaza
- 120g de mantequilla
- 85g de azúcar glas
- 225g de harina
- 20g de cacao en polvo
- 50g de huevo
- 2g de sal fina
- 425g de puré de calabaza
- 236g de crema líquida entera al 35% de materia grasa
- 75g de azúcar de caña
- 230g de yemas de huevo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 150g de cream cheese
- 85g de mascarpone
- 15g de azúcar glas

Préparation

1. ¡Quien dice otoño dice pumpkin spice!
2. Así que aquí tienes una tarta, muy deliciosa con su masa de cacao y sus quenelles de crema mascarpone-cream cheese.
3. Encontré esta receta en el último número de la revista Fou de Pâtisserie, no es complicada, pero requiere bastante reposo, así que la receta debe hacerse el día anterior a la degustación (puedes incluso hacer la masa dos días antes y dejarla "curtir" en el refrigerador toda una noche una vez moldeada).
4. Última cosa, si lo volviera a hacer, pondría más especias en la crema (un poco de vainilla, una mayor cantidad de canela y jengibre).
5. ¡depende de tus gustos!
6.).
7. Material: Círculo acanalado De Buyer Placa perforada Rodillo de repostería Ingredientes: He utilizado el puré de calabaza y la canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
8. He utilizado el cacao en polvo de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
9. Tiempo de preparación: 1h30 + 1h25 de cocción + 14h de reposo Para una tarta de 25cm de diámetro: He utilizado un círculo de 20cm de diámetro, así que he multiplicado las cantidades por 0,64 para el relleno de la tarta.
10. El puré de calabaza: He utilizado el puré listo de Koro.
11. 1 calabaza Corta la calabaza, retira las semillas y cocínala en el horno durante aproximadamente media hora a 180°C, la calabaza debe volverse tierna.
12. Luego mezcla la pulpa para obtener un puré bien suave y toma la cantidad necesaria para la receta.
13. La masa dulce de cacao: de mantequilla de azúcar glas de harina de cacao en polvo de huevo de sal fina Mezcla la mantequilla, el azúcar glas, la harina, el cacao y la sal con la hoja (o con los dedos) para obtener una mezcla arenosa.
14. Luego añade el huevo y mezcla de nuevo para formar una bola homogénea.

15. Envuelve la masa y colócala en el refrigerador durante al menos 2 horas.
16. Luego, extiende la masa a 2mm de grosor y forra tu círculo.
17. Colócala de nuevo en el refrigerador durante al menos 2 horas.
18. El relleno de calabaza con especias: de puré de calabaza de crema líquida entera al 35% de materia grasa de azúcar de caña de yemas de huevo 1 cucharadita de canela en polvo $\frac{1}{4}$ cucharadita de jengibre en polvo $\frac{1}{4}$ cucharadita de clavo de olor en polvo $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal Coloca en una cacerola el puré de calabaza, la crema, la mitad del azúcar y las especias.
19. Calienta la mezcla.
20. Bate las yemas de huevo con la otra mitad del azúcar.
21. Cuando la mezcla en la cacerola empiece a hervir, viértela sobre los huevos y mezcla bien, luego reserva.
22. La cocción: Prehornea la masa dulce a 175°C durante aproximadamente 20 minutos (si es necesario, puedes poner pesos o huesos encima durante la precocción).
23. Filtra el relleno de pumpkin spice y viértelo sobre la masa precocida.
24. Hornea a 150°C durante 25 minutos de cocción.
25. Al final de la cocción, la crema debe estar aún temblorosa, terminará de cuajar después.
26. Déjala enfriar un poco y luego colócala en el refrigerador durante la noche.
27. La crema mascarpone: de cream cheese de mascarpone de azúcar glas Mezcla los tres ingredientes para obtener una mezcla homogénea y reserva en el refrigerador.
28. Los acabados: QS de semillas de calabaza Cuando la tarta se haya enfriado completamente, haz quenelles con la crema mascarpone y colócalas encima.
29. Decora con algunas semillas de calabaza antes de disfrutar.