

Tartaletas en flor de vainilla y café

Ingrédients

- 100g de leche entera
- 200g de crema líquida entera
- 1 vaina de vainilla
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate blanco Ivoire o Waina
- 60g de mantequilla a temperatura ambiente
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 35g de huevo
- 35g de mantequilla a temperatura ambiente
- 35g de azúcar glas
- 35g de almendra molida
- 7g de maicena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3g de gelatina
- 35g de azúcar
- 68g de yemas de huevo
- 240g de crema líquida al 30 o 35% de grasa
- 15g de tralbit (extracto de café)

Préparation

1. Pequeñas flores para celebrar (¡por fin!
2.) la llegada del verano Están perfumadas con vainilla y café, una de mis combinaciones favoritas, y son bastante fáciles de hacer, aunque hay que empezar el día anterior para respetar los tiempos de reposo.
3. Ingredientes: He utilizado la vainilla de Madagascar Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He utilizado la almendra molida de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Material: Moldes para tartaletas Batidor Rodillo de pastelería Mini espátula cóncava Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 10mm Tiempo de preparación: 1h20 + cocción + reposoPara 6 tartaletas: Namelaka de vainilla: de leche entera de crema líquida entera 1 vaina de vainilla de gelatina de chocolate blanco Ivoire o Waina Ponga la gelatina en un bol con agua fría.
6. Caliente la leche con las semillas de la vaina de vainilla.
7. Fuera del fuego, añada la gelatina rehidratada y escurrida.
8. Mezcle, luego viértalo sobre el chocolate previamente derretido.
9. Añada finalmente la crema fría, mezcle bien para obtener una crema lisa y brillante.
10. Cubra con film en contacto, luego colóquelo en el refrigerador durante una noche.
11. Masa dulce: de mantequilla a temperatura ambiente de azúcar glas de almendra molida 1 cucharadita de extracto de vainilla 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcle la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar glas, luego la almendra molida y la vainilla.
12. Añada el huevo, emulsione y después incorpore la harina y la maicena sin trabajar demasiado la masa.

13. Forme una bola, cúbrala con film y póngala en el refrigerador al menos 3 horas.
14. Luego, extienda la masa a un grosor máximo de 2mm y después fondea sus moldes enmantecados y colóquelos al revés sobre una bandeja cubierta con papel pergamino.
15. Vuelva a meter la masa en el refrigerador durante al menos 1 hora.
16. Luego, hornee las bases de tartaletas en el horno precalentado a 175°C durante aproximadamente 15 minutos.
17. Déjelas enfriar.
18. Puede dorarlas con un poco de huevo batido a mitad de cocción, pero tenga cuidado de no cocinarlas demasiado ya que se cocerán de nuevo con la crema de almendra.
19. Crema de almendra con vainilla: de huevo de mantequilla a temperatura ambiente de azúcar glas de almendra molida de maicena 1 cucharadita de extracto de vainilla Mezcle la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar glas, la vainilla, la almendra molida y la maicena.
20. Añada el huevo, mezcle bien para emulsionar.
21. Vierta la crema de almendra en los fondos de tartaleta previamente desmoldados.
22. Hornee nuevamente a 10°C durante 5 a 10 minutos, la crema de almendra debe estar cocida y la masa dulce bien dorada.
23. Crema de café: de gelatina de azúcar de yemas de huevo de crema líquida al 30 o 35% de grasa de trablit (extracto de café) Ponga la gelatina a rehidratar en un bol con agua fría.
24. Bata las yemas de huevo con el azúcar.
25. Caliente la crema líquida, luego viértala sobre los huevos.
26. Vuelva a verter todo en la cacerola y cocine a fuego lento, revolviendo constantemente hasta alcanzar la temperatura de 85°C.
27. Fuera del fuego, añada la gelatina escurrida y el trablit.
28. Había preparado mi crema de antemano, así que la dejé cristalizar en el refrigerador antes de rellenar mis tartaletas.
29. También puede verterla directamente después de su preparación en las tartaletas y colocarlas en el refrigerador hasta que cristalicen.
30. Conserve un poco de crema para los acabados.
31. Finalización: Vierta el namelaka en una manga pastelera con una boquilla pequeña lisa.
32. Coloque en las tartaletas, añada un poco de crema en el centro y ¡disfrute!