

Tartaletas estilo crème brûlée con especias (Ottolenghi)

Ingrédients

- 560g de crema líquida entera
- 45g de jengibre fresco, pelado y picado/rallado grueso
- 7 cápsulas de cardamomo, aplastadas para poder recuperar las semillas
- 3 palitos de canela, cortados por la mitad
- 1 bolsita de té English Breakfast
- 3 hojas de laurel
- 1 nuez moscada
- 65g de azúcar
- 200g de harina
- 120g de mantequilla sin sal en cubos bien fríos
- 30g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 3 cucharadas de agua fría
- 165g de yemas de huevo

Préparation

1. Utilizo muy a menudo las recetas de Ottolenghi para platos salados (me encantan), y las pocas recetas de pastelería que he probado me han convencido, así que aquí tienes una nueva sacada de su libro Sweet: tartaletas de crème brûlée con especias.
2. Si no te gustan el jengibre y el cardamomo, un consejo, huye, o tendrás que adaptar esta receta a tu gusto, después de todo funcionaría muy bien solo con vainilla o canela. Para mí, encontré la receta muy bien equilibrada en términos de sabor, aunque la adapté a lo que tenía en casa (canela en polvo y no en palitos, lo mismo para el cardamomo).
3. Para esta receta, puedes prepararlo todo con antelación, pero el montaje y la caramelización deben hacerse al último momento.
4. Material: Círculo de 8cm Soplete de cocina Batidor Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Placa perforada Tiempo de preparación: 30 minutos + 35 minutos de cocción +1 noche y 1 hora mínimo de reposo Para 10 tartaletas de 8 cm: La infusión de especias: de crema líquida entera de jengibre fresco, pelado y picado/rallado grueso 7 cápsulas de cardamomo, aplastadas para poder recuperar las semillas 3 palitos de canela, cortados por la mitad 1 bolsita de té English Breakfast 3 hojas de laurel Algunos granos de pimienta negra 1 nuez moscada de azúcar En una cacerola, vierte todos los ingredientes.
5. Calienta, luego apaga el fuego al primer hervor.
6. Deja templar, luego cubre la cacerola con film plástico y colócala en el refrigerador toda la noche.
7. Masa quebrada: Usé un resto de masa dulce que tenía, pero te doy la receta de la masa quebrada utilizada por Ottolenghi a continuación: de harina de mantequilla sin sal en cubos bien fríos de azúcar 1 pizca de sal 1/2 cucharadita de vinagre blanco 3 cucharadas de agua fría Mezcla la harina y el azúcar con la mantequilla fría para obtener una textura arenosa.
8. Añade la sal, luego el vinagre blanco y el agua fría poco a poco para obtener una bola de masa.
9. Cúbrela con film plástico y colócala en el refrigerador al menos 2 horas.
10. Luego, extiéndela a un grosor máximo de 2 mm y coloca en los moldes de tartaletas engrasados.
11. Ponlas de nuevo en el refrigerador al menos 2 a 3 horas, luego hornéalas en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos, hasta que la masa esté dorada.
12. Deja enfriar.
13. Crema brûlée con especias: de yemas de huevo La infusión de crema con especias Recalienta la crema

infusionada, luego cuélala para retirar las especias.

14. Viértela sobre las yemas de huevo batiendo constantemente.

15. Vierte la crema en un plato de vidrio de 25x20 cm, que esté a su vez dentro de otro plato más grande.

16. Vierte agua hirviendo en el plato más grande para hacer un baño maría, luego hornea todo en el horno precalentado a 180°C durante unos 20 minutos (la crema debe estar cuajada en los bordes pero aún temblorosa en el centro).

17. Retira el plato que contiene la crema del baño maría, luego deja enfriar antes de poner en el refrigerador al menos por 1 hora.

18. Montaje: Azúcar en polvo para caramelizar. Al momento de servir (no antes, de lo contrario tus tartaletas se ablandarán), rellena tus tartaletas con la crema hasta el borde, luego alisa la superficie.

19. Espolvorea con azúcar en polvo, luego caramelízalas con un soplete y ¡disfrútalas de inmediato!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com