

Tarta de vainilla, nuez pecana y crema brûlée

Ingrédients

- 60g de mantequilla
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de nuez pecana
- 50g de huevo
- 180g de harina T55
- 50g de maicena
- 110g de polvo de nuez pecana
- 12g de maicena
- 90g de azúcar glas
- 65g de huevo entero
- 65g de mantequilla
- 23g de puré de nuez pecana
- 30g de leche entera
- 225g de crema líquida entera
- 30g de azúcar granulada
- 1,2g de pectina NH
- 52g de yemas de huevo
- 30g de yemas de huevo
- 20g de azúcar granulada
- 37g de leche
- 125g de crema líquida al 35% (1)
- 1 vaina de vainilla
- 110g de crema líquida al 35% (2)
- 45g de mascarpone
- 100g de crème brûlée

Préparation

1. Una nueva receta de tarta, de nuevo con el aro acanalado de Buyer que recibí en Navidad, y que me gusta mucho, como habrán notado!
2. Se trata de una tarta realizada con motivo del cumpleaños de mi compañero, quien simplemente me pidió una receta que incluyera crema batida de crème brûlée, y aquí está el resultado: una tarta de nuez pecana, vainilla, y por supuesto, crème brûlée.
3. La receta es bastante fácil, no duden en dividir el trabajo en dos días, realizando la masa dulce y la crème brûlée el día anterior ya que ambas deben enfriarse un cierto tiempo antes de hornearla una y de ser añadida a la crema batida la otra.
4. Si les falta tiempo, pueden, por supuesto, transformar esta tarta en una tarta de vainilla y nuez pecana, y preparar una crema batida de vainilla saltándose el paso de la crème brûlée.
5. Material: Aro acanalado De Buyer Rodillo de repostería Mangas de pastelería Placa perforada Boquilla saint honoré de Buyer Soplete de cocina Ingredientes: Utilicé la vainilla de Norohy / Valrhona, disponible aquí (-20% en todo el sitio con el código ILETAITUNGATEAU) y las nueces pecanas y el puré de nuez de pecana de Koro (-5% en el sitio con el código ILETAITUNGATEAU).
6. Tiempo de preparación: 1h15 + tiempo de reposo + 1h20 de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro: Masa dulce de nuez pecana: de mantequilla de azúcar glas de polvo de nuez pecana Una pizca de sal de huevo de harina T55 de maicena Creamos la mantequilla con el azúcar glas, la sal y el polvo de nuez pecana.
7. Agrega el huevo, luego termina con la harina y la maicena.

8. Mezclen hasta obtener una masa homogénea, no más tiempo, formen una bola, luego envuelvan y coloquen en el refrigerador al menos 1 hora.
9. Luego, extiendan la masa a 2mm de grosor, luego fórrenla en su aro.
10. Colóquenla en el refrigerador por al menos 40 minutos o en el congelador por un mínimo de 20 minutos antes de hornear por 9 minutos a 170°C.
11. Crema de nuez pecana & vainilla : de polvo de nuez pecana de maicena de azúcar glas de huevo entero de mantequilla de puré de nuez pecana 1/2 vaina de vainilla o una cucharada de aroma de vainilla Algunas nueces pecanas picadas Trabajen la mantequilla pomada con el puré de nuez pecana, luego incorporen el azúcar glas, el polvo de nuez pecana, la vainilla y la maicena.
12. Agreguen luego el huevo poco a poco.
13. Vierte sobre el fondo de tarta pre-cocido, añade algunas nueces pecanas picadas, luego hornea nuevamente a 170°C por 20 minutos.
14. Palet de vainilla: (Receta de Christophe Felder) de leche entera de crema líquida entera 1/2 vaina de vainilla de azúcar granulada 1, de pectina NH de yemas de huevo Lleva a ebullición la leche, la crema y las semillas de la vaina de vainilla.
15. Viértelo sobre el azúcar y la pectina mezclados, mientras remueves constantemente.
16. Lleva nuevamente a ebullición y deja cocinar por 2 minutos.
17. Fuera del fuego, agrega luego las yemas de huevo batidas, removiendo bien, luego vierte la preparación sobre la tarta enfriada.
18. Coloca en el refrigerador.
19. Chantilly de crème brûlée: Puedes reducir las cantidades para la crème brûlée, yo no lo hice porque no me gusta trabajar con cantidades muy pequeñas; si mantienes esta cantidad, tendrás un poco de crème brûlée restante, pero rara vez nos quejamos de eso ;) de yemas de huevo de azúcar granulada de leche de crema líquida al 35% (1) 1 vaina de vainilla QS de azúcar morena de crema líquida al 35% (2) de mascarpone de crème brûlée Calienta la leche con la vainilla, y deja que la mezcla infusione al menos 30 minutos.
20. Luego, calienta nuevamente la mezcla.
21. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
22. Vierte la leche caliente con vainilla encima, mezcla bien, luego adiciona la crema líquida (1) fría.
23. Vierte la crema así obtenida en uno o varios moldes, luego hornea a 95°C por aproximadamente 45 minutos (ajusta según el tamaño del molde y, por lo tanto, el grosor de tu crema); la crema está lista cuando está temblorosa pero no líquida.
24. Dejen enfriar totalmente, luego caramelicen la crema con azúcar morena y un soplete.
25. No duden en caramelizarla al menos 2 veces, su chantilly solo tendrá más sabor.
26. Mezclen la crème brûlée, luego tomen .
27. Monten la crema líquida (2) en chantilly con el mascarpone.
28. Cuando la chantilly comience a montarse, agreguen progresivamente la crème brûlée y continúen batiendo hasta obtener una chantilly bien montada.
29. Luego, colóquela en una manga pastelera con la boquilla de su elección (usé una boquilla saint-honoré), luego cubran la tarta con la chantilly.
30. Finalmente, decórenla (coloqué algunas nueces pecanas y círculos de caramelo: para esto, espolvoreen azúcar sobre una hoja de papel sulfurizado, dibujen círculos y dejen caramelizar a 160°C por algunos minutos, vigilando el horno de cerca).
31. ¡Y disfruten!

