

Tarta de crema (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g de mantequilla
- 150g de azúcar glas
- 50g de almendra en polvo
- 1 vaina de vainilla (o un poco de polvo de vainilla)
- 80g de huevos
- 400g de harina T55
- 500g de leche
- 100g de azúcar
- 80g de yemas de huevo
- 50g de harina
- 30g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla
- 180g de crema líquida (375g en la receta original)
- 180g de crema espesa de Isigny (375g en la receta original)
- 20g de azúcar glas (40g en la receta original)

Préparation

1. Esta es la receta de una tarta que quería probar desde hace mucho tiempo: la tarta con crema de Benoit Castel.
2. Es una tarta fácil: masa azucarada, crema pastelera y chantilly, todo bien con sabor a vainilla.
3. Obviamente, te aconsejo utilizar una vainilla de calidad, de lo contrario, la tarta no tendrá el mismo sabor.
4. Tomé la receta de la revista "Fou de Pâtisserie", las cantidades eran demasiado grandes, así que te anoté mis consejos sobre las cantidades a continuación
Materiales: Batidor Rodillo de pastelería Mini espátula
acodada Placa perforada Boquilla acanalada Círculo para tartas de Buyer 20cm
Ingredientes: He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 1 hora + reposo & 18 minutos de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro:
Masa azucarada: de mantequilla de azúcar glas de almendra en polvo 1 vaina de vainilla (o un poco de polvo de vainilla) de huevos de harina T55 Las cantidades son demasiado grandes, puedes por supuesto reducirlas usando un solo huevo.
6. Mezcla la mantequilla punto pomada con el azúcar glas, la vainilla y la almendra en polvo.
7. Emulsiona la mezcla con el huevo, luego agrega la harina.
8. Mezcla rápidamente, y detente tan pronto como puedas formar una bola.
9. Cúbrela con film y colócala en el refrigerador por al menos 30 minutos.
10. Estira la masa a 3mm de espesor y forra tu círculo.
11. Pasa la masa al congelador unos minutos (o al refrigerador al menos 30 minutos), luego hornea a 160°C por 18 minutos.
12. Deja enfriar.
13. Crema pastelera de vainilla: de leche de azúcar de yemas de huevo de harina de mantequilla 1 vaina de vainilla Tuve un poco de sobrante, te aconsejo reducir todas las cantidades basándote en de yemas de huevo.
14. Calienta la leche con los granos de vainilla.
15. Bate las yemas de huevo con el azúcar y luego la harina.
16. Vierte la mitad de la leche caliente y vainillada, removiendo, y luego vuelve a verter todo en la cacerola.

17. Cocina a fuego medio mientras bates constantemente.
18. Cuando la crema esté espesa, retírala del fuego, deja enfriar unos minutos y luego añade la mantequilla cortada en pequeños trozos.
19. Cubre la crema con film en contacto, y deja enfriar totalmente.
20. Después, bate ligeramente la crema, luego viértela en el fondo de la tarta y alisa la superficie.
21. Devuelve al refrigerador.
22. Chantilly: de crema líquida (en la receta original) de crema espesa de Isigny (en la receta original) de azúcar glas (en la receta original) 1/2 vaina de vainilla Bate todos los ingredientes juntos hasta obtener una chantilly.
23. Vierte la chantilly en una manga pastelera equipada con una boquilla acanalada.
24. Coloca la chantilly sobre la tarta, ¡y que disfrutes!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com