

Tart mini vanila & marshmallow

Ingrédients

- 100g susu penuh
- 200g krim kental penuh
- 1 batang vanila
- 2g gelatin
- 170g coklat putih Ivoire atau Waina
- 60g mentega lembut
- 90g gula halus
- 30g almond bubuk
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 60g putih telur
- 50g gula pasir
- 40g kuning telur
- 50g tepung T55
- 4 sendok makan susu
- 1 sendok teh ekstrak vanila
- 10g gelatin
- 200g gula pasir
- 40g sirup glukosa
- 60g putih telur
- 60g air
- 2 sendok makan ekstrak vanila atau vanila bubuk
- 3 sendok makan gula halus
- 3 sendok makan maizena

Préparation

1. Dari vanila, vanila, dan vanila, itulah yang akan Anda temukan dalam tartlet ini dengan tekstur seperti awan, renyah, lembut dan meleleh.
2. Dari segi organisasi, Anda bisa menyiapkan semua elemen kecuali marshmallow sehari sebelumnya jika lebih praktis bagi Anda, pada hari H Anda hanya perlu merakit dan membuat marshmallow. Peralatan: Cincin tart calisson berlubang Cincin tart heksagonal berlubang Termometer Pengocok Gilingan adonan Spatula kecil yang tertekuk Lempengan berlubang Kantung pipa Ujung pipa 18mm Ujung pipa 12mm Bahan-bahan: Saya menggunakan almond bubuk dan vanila bubuk Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
3. Saya menggunakan vanila dari Madagascar dan ekstrak vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Masukkan gelatin ke dalam mangkuk berisi air dingin.
5. Panaskan susu dengan biji dari batang vanila.
6. Di luar api, tambahkan gelatin yang sudah direhidrasi dan diperas.
7. Aduk, kemudian tuangkan ke atas coklat yang telah dilelehkan sebelumnya.
8. Terakhir, tambahkan krim dingin, aduk rata untuk mendapatkan krim yang halus dan mengkilap.
9. Tutup rapat, lalu taruh di lemari es semalam.
10. Campurkan mentega lembut dengan gula halus kemudian almond bubuk dan vanila.
11. Tambahkan telur, emulsikan, lalu masukkan tepung dan maizena tanpa terlalu banyak mengolah adonan.

12. Bentuk adonan menjadi bola, bungkus dan masukkan ke lemari es selama minimal 3 jam.
13. Kemudian, gulung adonan hingga ketebalan maksimal 2mm lalu cetak ke dalam cetakan yang sudah dioles mentega dan diletakkan di atas lempengan yang dilapisi kertas roti.
14. Masukkan kembali adonan ke dalam lemari es selama 1 jam.
15. Kemudian, panggang alas tartlet dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 175°C selama sekitar 15 menit.
16. Biarkan dingin.
17. Kocok putih telur dengan gula pasir hingga mendapatkan meringue yang halus dan mengkilap.
18. Tambahkan kuning telur, kocok cepat untuk menggabungkannya, lalu tambahkan tepung yang sudah diayak menggunakan maryse.
19. Oleskan biskuit pada lempengan yang dilapisi kertas roti hingga ketebalan sekitar 3 atau 4mm, taburkan gula halus dan segera panggang dalam oven yang dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 hingga 12 menit.
20. Biarkan dingin, keluarkan lalu potong biskuit sesuai dengan bentuk cetakan tartlet Anda (sedikit lebih kecil dari cetakan).
21. Tempatkan biskuit di dalam alas tart yang telah dipanggang dan didinginkan, lalu rendam dengan susu yang dicampur ekstrak vanila.
22. Isi alas tart dengan namelaka yang mengeras, lalu haluskan permukaannya.
23. Simpan di lemari es.
24. Letakkan gelatin dalam mangkuk berisi air dingin.
25. Dalam panci kecil, masukkan air, gula, dan glukosa, lalu panaskan adonan.
26. Saat mencapai suhu 115°C, mulai kocok putih telur hingga mengembang.
27. Ketika sirup mencapai suhu 130°C, tuangkan ke atas putih telur yang telah dikocok dengan kecepatan sedang.
28. Sementara itu, peras gelatin dan lelehkan beberapa detik di microwave atau dalam air panas.
29. Tuangkan ke dalam meringue, lalu tambahkan vanila.
30. Lanjutkan mengocok beberapa menit, untuk mendinginkan marshmallow.
31. Saat sudah hangat/tebal, masukkan ke dalam kantung pipa dengan ujung sesuai pilihan Anda dan tempelkan marshmallow di atas tartlet.
32. Penyelesaian: 3 sendok makan gula halus 3 sendok makan maizena Sedikit vanila bubuk Campurkan gula halus, maizena, dan vanila, lalu taburkan di atas tartlet.
33. Biarkan marshmallow memadat selama minimal 2 jam, lalu nikmati!