

Tart panna cotta persik & verbena

Ingrédients

- 90g gula halus
- 30g almond bubuk
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 25g mentega lunak
- 37g almond bubuk
- 5g maizena
- 35g gula halus
- 25g telur
- 1 buah persik
- 340g krim cair penuh
- 1,2g agar-agar
- 27g gula pasir
- 2 hingga 3 buah nectarine sesuai ukurannya

Préparation

1. Resep baru tart yang sangat musim panas hari ini, dengan kombinasi klasik namun tetap lezat: persik dan verveine.
2. Jika Anda tidak menyukai verveine atau tidak memilikinya, Anda tentu bisa memberi aroma vanila pada krim Anda.
3. Selain itu, resepnya sangat sederhana, hanya membutuhkan sedikit kesabaran dengan waktu istirahat yang berbeda, tetapi sepadan dengan hasilnya untuk menikmati hidangan penutup yang segar dan lembut
Peralatan: Gilingan adonan Spatula kecil melengkung Loyang berperforasi Cincin oblong De Buyer Waktu persiapan: 50 menit + istirahat + 30 menit memasak Untuk 6/8 orang: Adonan: mentega lunak gula halus almond bubuk 1 telur tepung T55 maizena Campurkan mentega lunak dengan gula halus dan almond bubuk.
4. Ketika campuran homogen, tambahkan telur lalu tepung dan maizena.
5. Campurkan cepat untuk mendapatkan bola homogen, kemudian bungkus adonan dan masukkan ke dalam lemari es minimal 1 jam.
6. Kemudian, giling adonan dengan ketebalan 2mm.
7. Letakkan dalam cincin yang sudah diolesi mentega, lalu masukkan kembali ke dalam lemari es minimal 2 jam.
8. Krim almond: mentega lunak almond bubuk maizena gula halus telur 1 buah persik Campurkan mentega lunak dengan almond bubuk, maizena, dan gula halus.
9. Kemudian tambahkan telur dan campurkan dengan baik.
10. Tuang krim almond di atas tart dan tambahkan persik yang sudah dikupas dan dipotong tipis.
11. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama sekitar 35 menit, adonan harus berwarna kecokelatan dan krim almond matang.
12. Biarkan dingin.
13. Panna cotta: krim cair penuh 1, agar-agar gula pasir Beberapa lembar daun verveine segar Panaskan krim dengan daun verveine, lalu tutup panci dan biarkan meresap selama minimal 3 jam (saya biarkan semalaman).

14. Kemudian, campurkan semua bahan dalam panci sambil diaduk dan didihkan, tetap aduk terus-menerus.
15. Lanjutkan memasak selama 1 menit, lalu saring untuk menghilangkan daun verveine dan biarkan dingin.
16. Selanjutnya, tuangkan panna cotta di atas tart, dan letakkan kembali di lemari es selama minimal 1 hingga 2 jam hingga padat.
17. Penyelesaian: 2 hingga 3 buah nectarine sesuai ukurannya Cuci nectarines kemudian iris tipis.
18. Letakkan di atas tart, lalu nikmatilah!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com