

Tart aprikot

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g mentega pomade
- 100g gula
- 1 polong vanilla (atau ekstrak vanilla atau bubuk vanilla)
- 1 sejumput bunga garam
- 320g tepung
- 30g mentega pomade
- 30g gula halus
- 30g tepung almond
- 30g telur
- 7g tepung jagung
- 3 hingga 4 aprikot tergantung ukuran
- 5 aprikot
- 40g gula
- 150g krim cair dengan 35% lemak
- 15g gula halus
- 1 polong vanilla atau ekstrak atau bubuk vanilla
- 6 aprikot

Préparation

1. Setelah tart stroberi dengan dasar sable diamond ala Maxime Frédéric, saya ingin membuat tart yang serupa tetapi dengan aprikot!
2. Hasilnya, saya menyukainya sama dengan tart stroberi, saya jarang makan tart buah yang penuh rasa, buahnya diolah dengan berbagai cara, adonannya sangat renyah, singkatnya, penuh kebahagiaan!
3. Dan tambahan, tartnya tidak sulit dibuat, satu-satunya tantangan adalah sable diamond yang lebih rapuh daripada adonan manis klasik, tetapi saya sarankan untuk mencoba, Anda tidak akan menyesal. Peralatan: Lingkaran cannelé De Buyer Mini spatula coudée Penggulung kue Bahan-bahan: Saya menggunakan vanilla Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Campur mentega pomade dengan gula, vanilla, dan garam.
5. Kemudian tambahkan tepung, uleni adonan dengan telapak tangan untuk menggabungkannya dengan baik lalu bungkus adonan dan biarkan istirahat di dalam lemari es setidaknya 30 menit.
6. Kemudian, oleskan mentega pada lingkaran tart Anda dan taburi gula pasir.
7. Gulung adonan setebal 2-3mm dan tempatkan dalam lingkaran tart.
8. Simpan di dalam lemari es (atau freezer jika memungkinkan) setidaknya selama 2 jam.
9. Pre-bake dasar tart selama 15 menit pada suhu 170°C.
10. Sambil menunggu, siapkan krim almond.
11. Campur mentega pomade dengan gula halus, tepung almond, tepung jagung, dan parutan limau.
12. Tambahkan telur dan aduk hingga tercampur rata.
13. Oleskan krim almond di dasar adonan yang sudah dipanggang terlebih dahulu dan tambahkan aprikot yang dipotong menjadi empat bagian.
14. Panggang kembali selama 10 hingga 15 menit pada suhu 170°C.
15. Lepaskan lingkaran segera setelah keluar dari oven dengan hati-hati, adonan ini rapuh.
16. Biarkan dingin.

17. Potong aprikot menjadi potongan-potongan.
18. Masukkan ke dalam panci dengan gula dan jus limau lalu masak di atas api kecil sambil diaduk secara teratur hingga memperoleh tekstur seperti kompot (sekitar 30 menit).
19. Dinginkan sepenuhnya di dalam lemari es.
20. Kocok krim cair hingga kaku, lalu tambahkan gula halus dan vanilla.
21. Lanjutkan ke tahap pembuatan.
22. Pembuatan: 6 aprikot Oleskan lapisan tipis krim vanilla di atas krim almond, ratakan lalu tambahkan sekitar 2/3 kompot.
23. Tambahkan kemudian aprikot yang dipotong menjadi dua dan tekan ke dalam kompot.
24. Tambahkan sisa kompot di antara dan di atas potongan aprikot, ratakan dengan spatula coudée dan nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com