

Kue Tart Stroberi (inspirasi Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Di antara makanan penutup yang saya lihat di media sosial dalam beberapa minggu terakhir, tart stroberi Maxime Frédéric yang ditawarkan di toko kue-nya Pleincoeur sangat menggugah selera saya.
2. Karena saya tidak berada di Paris (pergi-pulang dengan TGV hanya untuk tart stroberi terasa sedikit berlebihan), saya memutuskan untuk mencoba membuat tiruan tart ini dengan informasi yang diberikan di situs web mereka serta di akun Instagram mereka.
3. Berikut adalah hasilnya, sebuah tart stroberi yang luar biasa dengan banyak rasa dan kesegaran, dan saya sangat menyukai penggunaan sablé diamond sebagai dasar tart, ini lebih rapuh daripada adonan manis klasik tetapi benar-benar luar biasa!
4. Peralatan : Cincin cannelé De BuyerSpatula mini melengkungGulung adonanBahan-bahan : Saya menggunakan vanili Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Campurkan mentega lunak dengan gula, vanili, dan garam.
6. Selanjutnya, tambahkan tepung, uleni adonan dengan telapak tangan untuk menggabungkannya dengan baik, kemudian bungkus adonan dan biarkan di dalam lemari es selama minimal 30 menit.
7. Selanjutnya, olesi cincin tart Anda dengan mentega dan taburi dengan gula pasir.
8. Giling adonan hingga ketebalan 2-3mm dan letakkan di dalam cincin tart.
9. Tempatkan semuanya di dalam lemari es (atau di dalam freezer jika memungkinkan) selama minimal 2 jam.
10. Précuissez dasar tart selama 15 menit pada suhu 170°C.
11. Sementara itu, siapkan krim almond.
12. Campurkan mentega lunak dengan gula halus, bubuk almond, tepung maizena, dan serutan lemon.
13. Tambahkan telur dan aduk rata.
14. Oleskan krim almond di dasar adonan yang sudah dipanggang dan tambahkan stroberi yang dipotong-potong.
15. Masak kembali selama 10 hingga 15 menit pada suhu 170°C.
16. Lepaskan cincin segera setelah keluar dari oven dengan hati-hati, adonan sangat rapuh.
17. Biarkan dingin.
18. Buang tangkai stroberi dan potong-potong.
19. Masukkan ke dalam panci dengan gula dan jus lemon, lalu masak dengan api kecil sambil diaduk secara teratur hingga mendapatkan tekstur seperti compote (sekitar 30 menit).
20. Biarkan dingin sepenuhnya di dalam lemari es.
21. Kocok krim cair hingga kaku, lalu tambahkan gula halus dan vanili.
22. Siapkan untuk merakit.
23. Anda Oleskan lapisan tipis krim vanili di atas krim almond, ratakan, lalu tambahkan sekitar 2/3 dari compote.
24. Selanjutnya, tambahkan stroberi yang dipotong-potong dan tekan ke dalam compote.
25. Tambahkan sisa compote di antara dan di atas potongan stroberi, ratakan dengan spatula melengkung dan akhirnya nikmati!

