

Tart custard labu rempah

Ingrédients

- 1 labu
- 120g mentega
- 85g gula halus
- 225g tepung
- 20g cokelat bubuk
- 50g telur
- 2g garam halus
- 425g pure labu
- 236g krim cair penuh 35% lemak
- 75g gula tebu
- 230g kuning telur
- 1 sendok teh kayu manis bubuk
- 150g cream cheese
- 85g mascarpone
- 15g gula halus

Préparation

1. Siapa bilang musim gugur berarti pumpkin spice!
2. Jadi, inilah sebuah pai, sangat menggugah selera dengan adonan coklatnya dan quenelle krim mascarpone-cream cheese.
3. Saya menemukan resep ini di edisi terbaru majalah Fou de Pâtisserie, resep ini tidak sulit, tetapi memerlukan banyak waktu istirahat, jadi resep ini harus dibuat sehari sebelum hari penyajian (Anda bahkan bisa membuat adonan dua hari sebelumnya dan membiarkannya "kering" di lemari es semalaman setelah dibentuk).
4. Satu hal terakhir, jika saya mengulang, saya akan menambahkan lebih banyak rempah-rempah ke dalam krim (sedikit vanila, lebih banyak kayu manis dan jahe).
5. terserah Anda sesuai selera!
6.).
7. Peralatan :Cercle cannelé De BuyerPlaque perforéeRouleau à pâtisserieBahan-bahan :Saya menggunakan pure labu dan kayu manis Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
8. Saya menggunakan cacao bubuk dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
9. Waktu persiapan: 1h30 + 1h25 memasak + 14h istirahatUntuk sebuah pai dengan diameter 25cm : Saya menggunakan lingkaran dengan diameter 20cm jadi saya mengalikan jumlah bahan dengan 0,64 untuk isian pai.
10. Pure labu : Saya menggunakan pure siap saji dari Koro.
11. abu Potong labu, buang bijinya dan panggang di oven selama sekitar setengah jam pada suhu 180°C, labu harus menjadi lembut.
12. Kemudian haluskan dagingnya untuk mendapatkan pure yang halus dan ambil jumlah yang diperlukan untuk resep.
13. Adonan manis coklat : mentega gula halus tepung coklat bubuk telur garam halus Campurkan mentega, gula halus, tepung, coklat, dan garam menggunakan pengaduk (atau dengan tangan) untuk mendapatkan campuran yang berbutir.
14. Kemudian tambahkan telur dan aduk lagi untuk membentuk bola yang homogen.

15. Bungkus adonan dan simpan di lemari es setidaknya selama 2 jam.
16. Selanjutnya, giling adonan hingga ketebalan 2mm dan bentuk di dalam lingkaran Anda.
17. Tempatkan kembali di lemari es selama setidaknya 2 jam.
18. Campuran labu dengan rempah-rempah : pure labu krim cair penuh 35% lemak gula tebu kuning telur 1 sendok teh kayu manis bubuk $\frac{1}{4}$ sendok teh jahe bubuk $\frac{1}{8}$ sendok teh cengkeh bubuk $\frac{1}{4}$ sendok teh garam Tempatkan dalam panci pure labu, krim, setengah gula, dan rempah-rempah.
19. Panaskan campuran tersebut.
20. Kocok kuning telur dengan sisa gula.
21. Ketika campuran dalam panci mulai mendidih, tuangkan ke atas telur dan aduk rata, lalu sisihkan.
22. Memasak : Pra-panggang adonan manis pada suhu 175°C selama sekitar 20 menit (jika perlu, Anda bisa menempatkan berat atau biji di atasnya selama pra-panggang).
23. Saring campuran pumpkin spice dan tuangkan ke atas adonan yang sudah dipanggang.
24. Panggang pada suhu 150°C selama 25 menit.
25. Di akhir proses memasak, krim harus masih bergetar, ia akan mengeras setelah itu.
26. Biarkan dingin sedikit lalu simpan di lemari es semalaman.
27. Krim mascarpone : cream cheese mascarpone gula halus Campurkan ketiga bahan untuk mendapatkan campuran yang homogen dan simpan di lemari es.
28. Penyelesaian : QS biji labu Ketika pai sudah sepenuhnya dingin, buat quenelle dengan krim mascarpone dan letakkan di atasnya.
29. Hiasi dengan beberapa biji labu sebelum Anda menikmati!