

Kue tart apel, karamel mentega asin & kacang pecan

Ingrédients

- 150g gula
- 100g krim cair penuh
- 50g mentega asin
- 75g mentega lunak
- 40g gula muscovado
- 30g gula pasir
- 30g telur utuh
- 120g tepung
- 1,5g baking powder
- 125g coklat pilihan Anda (coklat susu Jivara untuk saya)
- 50g kacang pecan
- 30g mentega
- 50g gula
- 3 apel
- 200g krim cair penuh
- 15g gula bubuk
- 2 sendok makan karamel

Préparation

1. Anda sangat menyukai versi terakhir dari kue tart saya, pir coklat hazelnut, jadi berikut adalah resep kedua untuk tart yang selalu mudah dibuat tetapi cantik dan terutama lezat, apel, karamel mentega asin & kacang pecan!
2. Saya telah menawarkan beberapa versi di Instagram dan Anda telah memilih dengan suara terbanyak untuk yang ini, jadi janji yang ditepati, saya biarkan Anda menemukan resepnya Bahan-bahan : Saya menggunakan coklat Jivara dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Saya menggunakan kacang pecan Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
4. Peralatan : Lingkaran oblong De Buyer Loyang berlubang Kantong piping Nozzle 12mm Waktu persiapan: 1 jam + 15 menit memasak Untuk 8 orang (satu lingkaran panjang 30cm dan lebar 11cm): Karamel mentega asin: gula krim cair penuh mentega asin Siapkan karamel kering dengan gula.
5. Sementara itu, panaskan krim cair.
6. Ketika karamel memiliki warna amber yang indah, deglaze secara bertahap dengan krim cair, hati-hati terhadap percikan.
7. Aduk rata kemudian tambahkan sedikit demi sedikit mentega yang dipotong kecil-kecil.
8. Jika perlu, Anda dapat menggunakan blender tangan untuk menghaluskan karamel.
9. Biarkan dingin sepenuhnya.
10. Kue kering: mentega lunak gula muscovado gula pasir telur utuh tepung 1, baking powder coklat pilihan Anda (coklat susu Jivara untuk saya) kacang pecan Campurkan mentega lunak dengan kedua gula, lalu tambahkan telur.
11. Kemudian masukkan tepung dan baking powder, lalu coklat yang dicincang kecil dan kacang pecan yang juga dicincang.
12. Gilas adonan kue kering dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega dan diletakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
13. Anda akan memiliki adonan yang terlalu banyak, dengan sisa adonan Anda dapat membuat seperti

saya kue mini untuk digunakan sebagai dekorasi tart, atau Anda dapat sedikit mengurangi jumlah bahan.

14. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15 menit (5 hingga 7 menit untuk kue mini).
15. Biarkan dingin dan keluarkan dari cetakan.
16. Apel karamel: mentega gula 3 apel Potong apel menjadi dadu kecil.
17. Masukkan ke dalam wajan dengan mentega dan gula dan biarkan masak/caramel selama sekitar 15 menit sambil diaduk secara teratur.
18. Apel harus berwarna keemasan dan lembut.
19. Krim kocok: krim cair penuh gula bubuk 2 sendok makan karamel Kocok krim cair dengan gula bubuk dan karamel hingga mendapatkan krim kocok yang lebih atau kurang kaku sesuai selera Anda.
20. Tuangkan krim kocok ke dalam kantong piping yang dilengkapi dengan nozzle halus.
21. Penyusunan: Beberapa kacang pecan Di atas dasar kue kering, oleskan karamel, lalu apel karamel (simpan sedikit untuk hiasan).
22. Kemudian, piping krim kocok karamel, dan tambahkan sisa apel karamel di tengah.
23. Hias dengan karamel, kacang pecan, dan kue mini lalu nikmati!