

Tart panna cotta stroberi, combawa & jeruk nipis

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond
- 1 telur
- 180g tepung T55
- 50g maizena
- 1 telur
- 35g gula
- 55g purée stroberi
- 55g tepung T55
- 2g baking powder
- 15g mentega
- 15g krim cair penuh
- 20g jus jeruk nipis
- 15g gula halus
- 380g krim cair penuh
- 1,3g agar-agar
- 30g gula
- 300 hingga 350g stroberi

Préparation

1. Saya kembali dengan tart stroberi baru!
2. Kali ini stroberi dipadukan dengan panna cotta combawa dan jeruk nipis yang segar, disesuaikan dengan suhu saat ini. Peralatan : Lingkaran oblong De Buyer Whisk Gulung pastry Loyang berlubang Waktu persiapan : 50 menit + istirahat dan pemanggangan Untuk tart oblong sepanjang 30cm : Adonan manis dengan almond : mentega lunak gula halus bubuk almond 1 telur tepung T55 maizena Campurkan mentega lunak dengan gula halus, bubuk almond, dan garam.
3. Emulsikan campuran dengan telur, lalu tambahkan tepung dan maizena.
4. Campurkan dengan cepat, dan berhenti segera setelah Anda dapat membentuk bola.
5. Bungkus dengan plastik dan simpan di lemari es selama minimal 30 menit.
6. Kemudian, giling adonan hingga ketebalan 2 hingga 3mm dan masukkan ke dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega.
7. Tusuk adonan, lalu masukkan ke dalam freezer selama minimal 15 menit.
8. Kemudian, panggang adonan kosong selama sekitar 20 menit pada suhu 170°C.
9. Setelah keluar dari oven, biarkan dingin.
10. Kue lembut dengan stroberi : 1 telur gula purée stroberi tepung T55 baking powder mentega krim cair penuh jus jeruk nipis gula halus Lelehkan mentega lalu biarkan sedikit dingin.
11. Kocok telur dengan gula, lalu tambahkan purée stroberi.
12. Campurkan tepung dan baking powder yang sudah diayak, lalu tambahkan mentega yang sudah dingin dan krim cair.
13. Tuangkan adonan ke dalam loyang di dalam lingkaran tart dan panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 12 menit.
14. Sementara itu, campurkan jus jeruk nipis dengan gula halus.
15. Setelah keluar dari oven, rendam kue dengan campuran sebelumnya, lalu biarkan dingin dan potong kue

menjadi dua secara vertikal.

16. Kemudian, letakkan di dasar tart.

17. Panna cotta combawa & jeruk nipis : krim cair penuh 1, agar-agar gula Serutan dari satu combawa dan satu jeruk nipis Campurkan ketiga bahan, lalu panaskan campuran sambil terus mengocok.

18. Ketika campuran mendidih, lanjutkan memasak selama 1 menit, sambil terus diaduk.

19. Kemudian, biarkan panna cotta dingin selama beberapa menit (sambil diaduk sesekali untuk mencegah pembentukan lapisan di permukaan) dan tuangkan ke dalam dasar tart.

20. Penyelesaian : 300 hingga stroberi Ketika panna cotta sudah mengeras, potong stroberi dan letakkan di atas tart sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com