

Tart stroberi, pistachio & vanila

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 90g gula bubuk
- 30g bubuk almond atau pistachio
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 30g mentega lembut
- 40g gula bubuk
- 40g bubuk pistachio
- 15g pasta pistachio
- 40g telur utuh
- 10g maizena
- 110g stroberi
- 30g pistachio utuh
- 350g stroberi
- 35g gula
- 15g pistachio
- 330g susu full cream
- 1 batang vanila
- 4 kuning telur
- 65g gula
- 28g maizena
- 200g krim kental dengan 35% lemak
- 15g pistachio

Préparation

1. Anda tampaknya sangat suka berkolaborasi dengan saya di Instagram untuk menciptakan resep Paskah tahun ini, jadi saya ulangi untuk resep hari ibu, dan inilah hasilnya: pai stroberi/pistachio/vanila yang segar dan menggugah selera, yang pasti akan meyakinkan Anda jika Anda suka stroberi seperti saya. Peralatan: Lingkaran pai Buyer 20cm Roller kue Spatula kecil bertangkai Pengocok Bahan-bahan: Saya menggunakan pistachio dan pasta pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
2. Saya menggunakan vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Campurkan mentega lembut dengan gula bubuk dan bubuk almond.
4. Tambahkan telur, emulsi campuran.
5. Kemudian masukkan tepung dan maizena, tanpa bekerja terlalu keras pada adonan.
6. Segera setelah Anda dapat membentuk bola, berhenti bekerja pada adonan dan masukkan ke dalam lemari es dalam bungkus plastik selama minimal 2 jam.
7. Kemudian, gulung adonan hingga ketebalan 2mm dan masukkan ke dalam lingkaran pai berdiameter 20cm.
8. Tempatkan dasar pai dalam lemari es minimal 1 jam.
9. Anda tidak memiliki pasta pistachio, gantilah dengan mentega dan bubuk pistachio tambahan.
10. Campurkan mentega lembut dengan pasta pistachio.
11. Kemudian, tambahkan gula bubuk, bubuk pistachio, maizena dan terakhir telur.
12. Oleskan krim pada dasar pai Anda, lalu tambahkan irisan stroberi dan pistachio utuh.
13. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada 170°C selama 20 hingga 25 menit

(Anda dapat menghapus lingkaran selama 5 menit terakhir memasak agar pai berwarna kecoklatan sedikit lebih banyak).

14. Biarkan dingin sepenuhnya.

15. Hilangkan tangkai stroberi dan potong menjadi potongan-potongan, lalu masukkan ke dalam panci dengan gula dan jus lemon.

16. Masak dengan api kecil sambil diaduk secara teratur sampai mendapatkan konsistensi kompot yang cukup kental.

17. Oleskan di atas pai yang sudah dingin, lalu tambahkan beberapa pistachio utuh.

18. Anda dapat menambahkan sedikit gelatin: untuk itu, rehidrasi 2 hingga gelatin dalam semangkuk air dingin.

19. Ketika krim matang, peras gelatin dan tambahkan segera ke dalam krim.

20. Panaskan susu dengan biji vanila.

21. Kocok kuning telur dengan gula dan maizena.

22. Tuangkan susu panas di atas telur sambil terus mengaduk, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.

23. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga krim mengental.

24. Kemudian, tutupi dengan plastik kontak dan dinginkan sepenuhnya di lemari es.

25. Ketika krim pastrri sudah dingin, kocok krim cair menjadi krim kocok.

26. Campurkan 1/3 krim kocok ke dalam krim pastrri sambil diaduk dengan kuat untuk melembutkannya, kemudian tambahkan sisanya dengan hati-hati dengan spatula.

27. Tuang krim di atas pai dan ratakan dengan bentuk kubah krim seperti pada foto (biasanya Anda akan memiliki sedikit krim terlalu banyak).

28. Anda dan beberapa pistachio di atas krim.

29. Jika Anda ingin dekorasi "bunga" seperti saya, cukup potong stroberi menjadi dua, lalu buat irisan tipis dan gulung sendiri.

30. Setelah bunga selesai, letakkan di atas pai (jangan terlalu jauh sebelumnya, terutama jika sangat matang seperti saya, jika tidak air dari stroberi mungkin mengalir ke adonan manis) dan nikmati!