

Tart seperti tiramisu

Ingrédients

- 60g mentega
- 90g gula halus
- 30g bubuk almond
- 50g telur
- 180g tepung T55
- 50g maizena
- 60g putih telur
- 50g gula halus
- 40g kuning telur
- 50g tepung T55
- 90g susu utuh
- 90g krim cair
- 35g kuning telur
- 15g gula halus
- 70g cokelat hitam dengan 66% kakao (saya menggunakan Valrhona Caraïbes)
- 1 sendok teh kopi instan
- 25g krim cair penuh yang sedikit dihangatkan
- 25g gula
- 31g air
- 70g gula
- 45g putih telur
- 70g krim kocok

Préparation

1. Kembalinya cetakan kue tart De Buyer yang sangat saya suka!
2. Kali ini saya menggunakannya untuk membuat tart tiramisu; ide ini sudah lama ada dalam daftar resep yang ingin saya coba, tetapi saya sangat menyukai tiramisu klasik sehingga saya takut kecewa dengan mengubah resep dan menambahkan elemen untuk mendapatkan tart.
3. Akhirnya, seperti yang Anda duga saat saya memposting resep ini, tidak ada kekecewaan sama sekali, tetapi sebuah tart yang lezat di mana elemen dasar tiramisu terasa, kopi, mascarpone, dan cokelat.
4. Saya menggunakan kembali resep krim mascarpone dari Karim Bourgi, itu sempurna dan memungkinkan tart bertahan lebih lama karena telurnya matang, tidak seperti resep klasik.
5. Peralatan: Cetakan bergelombang De Buyer Gilingan kue Cetakan polos Waktu persiapan: 1 jam 30 menit + 30 menit pemanggangan Untuk tart berdiameter 20cm dan tinggi 3cm: Pâte sucrée: mentega gula halus bubuk almond Sedikit garam telur tepung T55 maizena Kocok mentega dengan gula halus, garam, dan bubuk almond.
6. Tambahkan telur, kemudian selesaikan dengan tepung dan maizena.
7. Aduk sampai mendapatkan adonan yang homogen, jangan lebih lama, bentuk menjadi bola lalu bungkus dan letakkan di lemari es minimal 1 jam.
8. Kemudian, gilas adonan setebal 2mm, lalu lapisi cetakan Anda.
9. Dinginkan di lemari es selama setidaknya 40 menit atau di freezer minimal 20 menit sebelum dipanggang selama 9 menit pada 170°C.
10. Biskuit ladyfinger: putih telur gula halus kuning telur tepung T55 QS gula halus Kocok putih telur.
11. Ketika mulai berbuih, tambahkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mendapatkan meringue yang halus dan mengkilap.

12. Kemudian tambahkan kuning telur, dan kocok sebentar agar cepat tercampur ke dalam putih telur.
13. Tambahkan tepung yang sudah diayak, dan campur perlahan dengan spatula.
14. Berhentilah saat tepung sudah tercampur dan adonan homogen.
15. Masukkan ke dalam kantong semprot dengan ujung polos (10 atau 12mm).
16. Semprotkan lingkaran dengan diameter sekitar 20cm di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
17. Taburkan gula halus, tunggu beberapa detik lalu taburi lagi.
18. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada 180°C selama 10 menit, lalu biarkan dingin.
19. Perendaman kopi: QS kopi (sesuai pilihan Anda, espresso atau lainnya) QS gula Buat kopi lalu beri sedikit gula.
20. Crèmeux cokelat & kopi: susu utuh krim cair kuning telur gula halus cokelat hitam dengan 66% kakao (saya menggunakan Valrhona Caraïbes) 1 sendok teh kopi instan Kocok kuning telur dengan gula.
21. Panaskan susu dengan krim.
22. Tuang setengah dari cairan panas ke atas telur sambil diaduk rata, kemudian tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
23. Masak dengan api kecil hingga 85°C sambil diaduk terus, kemudian tuangkan ke atas cokelat dan kopi instan.
24. Campur dengan baik, jika perlu gunakan blender untuk mendapatkan crèmeux yang halus dan mengkilap.
25. Tutup rapat dan simpan di lemari es.
26. Krim mascarpone: Mascarpone: mascarpone krim cair penuh yang sedikit dihangatkan Campurkan mascarpone dan krim.
27. Sabayon: kuning telur gula air Didihkan air dan gula, lalu ambil dari sirup ini.
28. Tambahkan kuning telur sedikit demi sedikit ke sirup panas, sambil terus diaduk.
29. Kemudian, panaskan campuran ini di atas penangas air, sambil terus diaduk, hingga mencapai suhu 80°C.
30. Kemudian, tuangkan campuran ke dalam mangkuk mixer dan aduk dengan kecepatan tinggi hingga campuran mendingin, mengembang, memutih, dan membentuk pita.
31. Meringue Italia: air gula putih telur Buatlah sirup dengan air dan gula.
32. Ketika mencapai 110°C, mulailah mengocok putih telur.
33. Ketika sirup mencapai 118°C, tuangkan sedikit demi sedikit ke atas putih yang berbusa.
34. Lanjutkan hingga mengok meringue hingga dingin sepenuhnya, harus kaku dan mengkilap di akhirnya.
35. Krim: Semua elemen sebelumnya krim kocok Mulailah dengan mengocok krim cair hingga menjadi krim kocok.
36. Campurkan krim kocok dan setengah dari sabayon.
37. Campurkan mascarpone dengan setengah bagian sabayon lainnya.
38. Campurkan kedua krim, lalu tambahkan ke meringue Italia dengan mencampur perlahan dengan spatula.
39. Perakitan dan dekorasi: QS bubuk kakao Sebarkan crèmeux cokelat kopi di dasar tart.
40. Letakkan biskuit ladyfinger di atasnya, dan rendam dengan kopi menggunakan kuas.
41. Sebarkan krim mascarpone hingga rata, lalu masukkan sisa krim ke dalam kantong semprot dengan ujung polos dan semprotkan bola-bola di seluruh permukaan tart.
42. Taburi dengan kakao tanpa gula, lalu nikmatilah!

