

Tart vanila, pecan & krim brûlée

Ingrédients

- 60g mentega
- 90g gula halus
- 30g bubuk pecan
- 50g telur
- 180g tepung T55
- 50g maizena
- 110g bubuk pecan
- 12g maizena
- 90g gula halus
- 65g telur utuh
- 65g mentega
- 23g pure pecan
- 30g susu penuh
- 225g krim cair penuh
- 30g gula pasir
- 1,2g pektin NH
- 52g kuning telur
- 30g kuning telur
- 20g gula pasir
- 37g susu
- 125g krim cair 35% (1)
- 1 biji vanila
- 110g krim cair 35% (2)
- 45g mascarpone
- 100g krim brûlée

Préparation

1. Sebuah resep tart baru, sekali lagi dengan cincin bergelombang dari Buyer yang saya dapatkan saat Natal, dan yang sangat saya sukai, seperti yang mungkin sudah Anda perhatikan!
2. Ini adalah tart yang dibuat untuk merayakan ulang tahun pasangan saya, yang hanya meminta resep yang melibatkan krim chantilly krim brûlée, dan inilah hasilnya: tart pecan, vanila, dan tentu saja krim brûlée.
3. Resep ini cukup mudah, jangan ragu untuk membagi pekerjaan dalam dua hari, dengan membuat adonan manis dan krim brûlée sehari sebelumnya karena keduanya perlu dingin sebentar sebelum dimasak untuk yang satu dan ditambahkan ke chantilly untuk yang lainnya.
4. Jika Anda kekurangan waktu, Anda tentu bisa mengubah tart ini menjadi tart vanila-pecan, dan menyiapkan chantilly vanila dengan melewati tahap krim brûlée.
5. Bahan: Cincin Bergelombang De Buyer Gilingan Adonan Kantong Semprot Loyang Berlubang Nozzle Saint Honoré de Buyer Blowtorch dapur Bahan: Saya menggunakan vanila dari Norohy / Valrhona, yang dapat ditemukan di sini (-20% di seluruh situs dengan kode ILETAITUNGATEAU) dan pecan serta pure pecan dari Koro (-5% di situs dengan kode ILETAITUNGATEAU).
6. Krimkan mentega dengan gula halus, garam, dan bubuk pecan.
7. Tambahkan telur, lalu akhiri dengan tepung dan maizena.
8. Aduk hingga menjadi adonan yang homogen, tidak lebih lama, bentuk menjadi bola lalu bungkus dengan plastik film dan masukkan ke dalam lemari es minimal 1 jam.
9. Selanjutnya, gulung adonan setebal 2mm, kemudian cetak dengan cincin Anda.
10. Masukkan ke dalam lemari es selama setidaknya 40 menit atau ke dalam freezer minimal 20 menit sebelum

memanggang selama 9 menit pada suhu 170°C.

11. Kerjakan mentega lembut dengan pure pecan, lalu masukkan gula halus, bubuk pecan, vanila, dan maizena.

12. Tambahkan telur sedikit demi sedikit.

13. Tuang ke dalam kulit tart yang sudah dimasak sebagian, tambahkan beberapa pecan cincang lalu panggang lagi pada suhu 170°C selama 20 menit.

14. Didihkan susu, krim, dan biji vanila.

15. Tuang gula dan pektin yang sudah dicampur, aduk terus menerus.

16. Didihkan lagi dan biarkan masak selama 2 menit.

17. Di luar api, tambahkan kuning telur yang sudah dikocok sambil terus diaduk, lalu tuangkan campuran di atas tart yang sudah didinginkan.

18. Masukkan ke dalam lemari es.

19. Panaskan susu dengan vanila, dan biarkan campuran meresap setidaknya 30 menit.

20. Kemudian, panaskan campuran sekali lagi.

21. Kocok kuning telur dengan gula.

22. Tuangkan susu vanila panas di atasnya, aduk dengan baik, lalu tambahkan krim cair (1) dingin.

23. Tuangkan krim yang diperoleh ke dalam cetakan kemudian panggang pada suhu 95°C selama kurang lebih 45 menit (sesuaikan sesuai ukuran cetakan dan ketebalan krim Anda); krim sudah siap ketika goyah tetapi tidak lagi cair.

24. Biarkan dingin total, lalu karamelkan krim dengan gula merah dan blowtorch.

25. Jangan ragu untuk mengaramelkannya setidaknya 2 kali, chantilly Anda akan lebih beraroma.

26. Campur krim brûlée, lalu ambil .

27. Kocok krim cair (2) menjadi chantilly dengan mascarpone.

28. Ketika chantilly mulai terbentuk, tambahkan secara bertahap krim brûlée sambil terus dikocok hingga mendapatkan chantilly yang benar-benar terbentuk.

29. Selanjutnya, masukkan ke dalam kantong semprot dengan nozzle pilihan Anda (saya menggunakan nozzle saint-honoré), kemudian semprotkan chantilly di atas tart.

30. Akhirnya, dekorasikan (saya menambahkan beberapa pecan dan lingkaran karamel: untuk itu, taburkan gula pada selembar kertas sulfur, gambar lingkaran, dan karamelkan pada suhu 160°C selama beberapa menit, dengan mengamati oven dengan cermat).

31. Dan nikmatilah!