

Tart Krim (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g mentega
- 150g gula halus
- 50g almond bubuk
- 1 buah vanila (atau sedikit bubuk vanila)
- 80g telur
- 400g tepung T55
- 500g susu
- 100g gula
- 80g kuning telur
- 50g tepung
- 30g mentega
- 1 buah vanila
- 180g krim cair (375g dalam resep asli)
- 180g krim kental Isigny (375g dalam resep asli)
- 20g gula halus (40g dalam resep asli)

Préparation

1. Ini adalah resep tart yang sudah lama ingin saya coba: tart krim dari Benoit Castel.
2. Ini adalah tart yang mudah: adonan manis, krim pastier, dan krim kocok, semuanya dengan rasa vanila yang kaya.
3. Saya sarankan kalian tentu menggunakan vanila berkualitas, jika tidak, tartnya tidak akan memiliki rasa yang sama.
4. Saya mendapatkan resep ini dari majalah Fou de Pâtisserie, jumlahnya terlalu banyak jadi saya memberikan saran saya mengenai jumlah di bawah ini
Peralatan : Pengocok Gulung adonan Spatula mini Loyang mikro-perforasi S spuit bergelombang Lingkaran tart de Buyer 20cm
Bahan-bahan : Saya menggunakan vanila Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Waktu persiapan : 1 jam + istirahat & 18 menit memasak Untuk satu tart berdiameter 20cm : Adonan manis : mentega gula halus almond bubuk 1 buah vanila (atau sedikit bubuk vanila) telur tepung T55 Jumlahnya terlalu banyak, kalian tentu bisa mengurangnya dengan menggunakan satu telur saja.
6. Campurkan mentega yang sudah lembut dengan gula halus, vanila dan almond bubuk.
7. Emulsikan campurannya dengan telur, lalu tambahkan tepung.
8. Campur dengan cepat, dan hentikan segera setelah kalian bisa membentuk bola.
9. Bungkus dengan plastik dan letakkan di lemari es selama setidaknya 30 menit.
10. Gilas adonan hingga ketebalan 3mm dan masukkan ke dalam lingkaran.
11. Masukkan adonan ke dalam freezer beberapa menit (atau di lemari es minimal 30 menit), lalu panggang pada suhu 160°C selama 18 menit.
12. Biarkan dingin.
13. Krim pastier vanila : susu gula kuning telur tepung mentega 1 buah vanila Saya membuat terlalu banyak, saya sarankan mengurangi semua jumlah berdasarkan kuning telur.
14. Panaskan susu dengan biji vanila.
15. Kocok kuning telur dengan gula lalu tepung.
16. Tuang setengah dari susu panas vanila di atasnya sambil diaduk, lalu masukkan semuanya kembali ke dalam panci.

17. Masak dengan api sedang sambil terus mengocok.
18. Ketika krim sudah mengental, angkat dari api, biarkan dingin beberapa menit lalu tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil.
19. Tutup krim dengan plastik kontak, dan biarkan dingin sepenuhnya.
20. Kemudian, kocok lembut krim, lalu tuangkan di dasar tart dan ratakan permukaannya.
21. Masukkan kembali ke lemari es.
22. Krim kocok : krim cair (dalam resep asli) krim kental Isigny (dalam resep asli) gula halus (dalam resep asli) 1/2 buah vanilla Kocok semua bahan bersama sampai mendapatkan krim kocok.
23. Masukkan krim kocok ke dalam kantong pipa yang dilengkapi dengan spuit bergelombang.
24. Semprotkan krim kocok di atas tart, kemudian nikmati tartnya!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com