

Tart Apel (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g mentega
- 71g gula halus
- 23g bubuk almond
- 1g garam guérande
- 1g vanili bubuk
- 44g telur
- 188g tepung T55
- 56g mentega
- 56g gula pasir
- 56g bubuk almond
- 56g telur
- 750g apel Granny Smith
- 95g jus lemon kuning
- 100g mentega
- 100g kuning telur
- 25g krim cair

Préparation

1. Saya telah menerima buku Fruits karya Cédric Grolet beberapa minggu yang lalu, dan saya sangat ingin mencoba salah satu resepnya.
2. Saya memutuskan untuk mencoba resep tart apel ini, yang sudah pernah dimuat dalam majalah Fou de Pâtisserie dan Pâtisserie & Compagnie.
3. Terdiri dari adonan manis, krim almond, kompot apel, dan irisan apel, tart ini sangat sedikit manis dan sangat mengedepankan apel dalam berbagai bentuknya.
4. Keasaman yang dibawa oleh apel Granny Smith dikompensasi oleh apel Royal Gala yang lebih manis dan krim almond.
5. Jika Anda membuat tart ini, saya sarankan untuk mengikuti jenis apel dalam resep ini dengan baik agar hasilnya mendekati tart asli karya Cédric Grolet.
6. Tidak ada yang terlalu rumit dalam resep ini, Anda hanya perlu memulai sehari sebelumnya untuk adonan manisnya.
7. Seperti biasa, jumlah bahan yang diberikan terlalu banyak untuk satu tart, dan resep yang saya berikan sesuai untuk tart berukuran 24 cm (jumlah dihitung berdasarkan sisa bahan yang saya miliki).
8. Semuanya sudah dijelaskan, siap dengan apel Anda!
9. Kocok mentega dengan gula halus (dalam mixer dengan paddle attachment, atau dalam mangkuk), lalu tambahkan bubuk almond, garam, dan vanili.
10. Emulsikan campuran tersebut dengan telur yang telah dikocok sebelumnya, lalu tambahkan tepung sedikit demi sedikit hingga membentuk bola yang homogen.
11. Tempatkan adonan di dalam lemari es selama minimal 4 jam.
12. Setelah didinginkan, giling adonan hingga ketebalan 3mm, lalu alasi cetakan tart berdiameter 24 cm dengan tinggi 2 cm.
13. Biarkan adonan mengeras selama 1 hari di lemari es.
14. Kocok mentega dengan gula dan bubuk almond, lalu tambahkan telur yang telah dikocok sebelumnya secara bertahap.

15. Masukkan krim almond ke dalam kantong semprot lalu simpan di lemari es.
16. Kupas apel, lalu potong kecil-kecil menjadi kubus 3mm (bagian resep ini yang paling lama untuk saya, membuat kubus apel kecil tidak terlalu cepat).
17. Tambahkan jus lemon kuning.
18. Inilah teknik yang disarankan dalam buku: letakkan apel dalam kantong hampa udara, lalu masak dalam oven uap pada suhu 100°C atau dalam panci air mendidih selama 13 menit.
19. Karena saya tidak memiliki peralatan tersebut, saya menyiapkan teknik bain-marie dan memasak kompott saya dalam panci kecil dengan penutup selama sekitar 45 menit.
20. Saya menghentikan memasak ketika saya mendapatkan kompott dengan beberapa kubus apel yang masih terlihat.
21. Anda akan mendapatkan irisan yang lebih merata dan juga akan menghemat banyak waktu.
22. Tidak ada yang disebutkan dalam resep, tetapi saya khawatir apel menjadi kecokelatan sehingga saya merendamnya dalam sirup lemon hangat (air, jus lemon, gula, semua dididihkan lalu biarkan dingin) selama 2 hingga 3 menit.
23. Panaskan oven hingga 160°C.
24. Panggang kulit tart tanpa isi selama 25 menit.
25. Campurkan kuning telur dan krim, lalu olesi tart dengan campuran ini menggunakan kuas.
26. Masukkan kembali tart ke dalam oven selama 10 menit.
27. Setelah keluar dari oven, isi tart dengan krim almond (setengah tinggi), lalu panggang kembali selama 10 menit.
28. Setelah tart matang dan dingin, isi dengan kompott apel (saya membentuk kubah kecil), lalu susun irisan apel membentuk spiral, saling menimpa, dari bagian luar menuju bagian dalam tart.
29. Selanjutnya, lelehkan mentega, lalu olesi tart dengan mentega dan panggang pada 175°C selama 6 menit.