

Pai lembut pir & vanila

Ingrédients

- 85g putih telur
- 110g gula pasir coklat
- 75g tepung terigu
- 50g mentega
- 1 sendok makan ekstrak vanila
- 2 buah pir
- 1 apel besar atau 2 apel kecil
- 1 sendok makan ekstrak vanila
- 2 hingga 3 buah pir
- 150g gula
- 1 liter air
- 2 sendok makan ekstrak vanila
- 100g krim cair penuh 35% lemak (1)
- 75g susu penuh
- 1 buah vanila
- 50g gula pasir
- 2 telur
- 1 kuning telur
- 30g maizena
- 200g krim cair 35% lemak (2)

Préparation

1. Voici la traduction du texte en français vers l'indonésien avec le HTML intact : Di awal bulan ini, kami merayakan ulang tahun pertama putri kedua saya, Gabrielle, dan saya tentu saja membuat kue untuk acara ini.
2. Saya memiliki beberapa batasan: kue yang bisa saya siapkan bagian-bagiannya di muka, dengan buah kuning (kesukaannya, jadi mengingat musim saat itu adalah pir dengan sentuhan apel kecil), dan dengan tekstur yang sangat lembut agar dia bisa mencicipi sepotong kecil.
3. Jadi saya memutuskan untuk membuatnya dengan dasar kue awan vanila saya, dengan apel/pir yang dimasak dengan beberapa cara, dan krim diplomate vanila (kesukaan saya).
4. Ini mungkin resep buah terakhir saya sebelum kedatangan stroberi dan buah musim semi/musim panas lainnya, cara yang indah untuk menikmati pir untuk terakhir kalinya!
5. Peralatan: Cetakan tart terbalik Pengaduk Spatula mini miring Kantong semprotan kue Nosel 18mm Nosel 10mm Nosel petit four 14mm Bahan-bahan: Saya menggunakan vanilla dari Madagaskar & ekstrak vanila Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Waktu persiapan: 1 jam + memasak & pendinginan Untuk tarte berdiameter 28cm / 8 hingga 10 orang: Kue vanila lembut: putih telur gula pasir coklat tepung terigu mentega 1 sendok makan ekstrak vanila Lelehkan mentega dan biarkan hangat.
7. Kocok putih telur dengan gula hingga mendapatkan meringue yang kaku dan halus.
8. Tambahkan ekstrak vanila dan tepung yang diayak dengan spatula.
9. Campur sebagian kecil adonan ini dengan mentega cair yang sudah dingin.
10. Saat adonan sudah homogen, campurkan kedua adonan dengan lembut.
11. Tuangkan ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan ditaburi gula pasir coklat, lalu segera panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit.
12. Biarkan dingin.

13. Kompot apel-pir: 2 buah pir 1 apel besar atau 2 apel kecil 1 sendok makan ekstrak vanila Kupas buah-buahan dan potong menjadi kubus kecil.
14. Masukkan dalam panci dengan vanila dan sedikit air, lalu biarkan campuran tersebut memasak dengan api kecil sambil diaduk saja secara teratur sampai mendapatkan tekstur kompot dengan potongan-potongan (jika perlu, tambahkan sejumput air lagi selama masak).
15. Biarkan dingin.
16. Pir pochée: 2 hingga 3 buah pir gula 2 sendok makan ekstrak vanila Kupas pir dan keluarkan bagian tengahnya.
17. Rebus air, gula, dan vanila.
18. Masukkan pir ke dalamnya, dan biarkan memasak dengan api sedang selama sekitar 30 menit (sesuaikan tergantung pir Anda, harus lembut dan mudah hancur ketika dimasak).
19. Jika Anda memiliki waktu, biarkan pir-dingin dalam siropnya.
20. Krim diplomat vanila: krim cair penuh 35% lemak (1) susu penuh 1 buah vanila gula pasir 2 telur 1 kuning telur maizena krim cair 35% lemak (2) Panaskan krim (1) dan susu dengan biji-biji buah vanila.
21. Kocok telur dengan kuning telur dan maizena, lalu tuangkan cairan panas di atasnya sambil diaduk dengan baik.
22. Tuangkan kembali semua ke dalam panci dan kental dengan api sedang sambil terus diaduk.
23. Tuang krim pastry ke dalam piring, bungkus dengan plastik di atas permukaannya dan biarkan dingin sempurna dalam lemari es.
24. Ketika sudah dingin, kocok krim (2) menjadi krim kocok, lalu tambahkan dengan lembut ke krim pastry.
25. Segera lanjutkan ke tahap perakitan.
26. Perakitan: Penyebarluaskan kompot dingin di dasar tart.
27. Tambahkan lapisan krim diplomat, dan ratakan permukaannya.
28. Potong pir yang sudah di-pochée menjadi irisan tipis dan letakkan di atas krim, lalu semprotkan sisa diplomat di sekitar pir sebelum Anda menikmati hidangan ini!
29. La traduction ne comprend que le texte en français et conserve la structure HTML intacte.