

Tartellette vaniglia e marshmallow

Ingrédients

- 100g di latte intero
- 200g di panna liquida intera
- 1 bacca di vaniglia
- 2g di gelatina
- 170g di cioccolato bianco Ivoire o Waina
- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 60g di albumi
- 50g di zucchero semolato
- 40g di tuorli
- 50g di farina T55
- 4 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 10g di gelatina
- 200g di zucchero semolato
- 40g di sciroppo di glucosio
- 60g di albumi
- 60g di acqua
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia o polvere di vaniglia
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di maizena

Préparation

1. Vaniglia, vaniglia e vaniglia, è tutto ciò che troverete in queste crostatine dalla consistenza soffice come una nuvola, croccanti, morbide e fondenti allo stesso tempo.
2. A livello organizzativo, potete preparare tutti gli elementi tranne il marshmallow il giorno prima se è più pratico per voi, il giorno J dovrete solo fare il montaggio e il marshmallow
Materiale : Cerchi forati calisson
Cerchi forati esagonali Termometro Frusta Mattarello Mini spatola angolata Placca perforata Sac à douille
Bocchetta 18mm Bocchetta 12mm Ingredienti : Ho usato la farina di mandorle e la polvere di vaniglia Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho usato la vaniglia del Madagascar e l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Waina Mettete la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
5. Riscaldate il latte con i semi della bacca di vaniglia.
6. Fuori dal fuoco, aggiungete la gelatina reidratata e strizzata.
7. Mescolate, quindi versate sul cioccolato precedentemente fuso.
8. Infine, aggiungete la panna fredda, mescolate bene per ottenere una crema liscia e brillante.
9. Sigillate con pellicola a contatto, quindi mettete in frigorifero per una notte.
10. T55 di maizena Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo, poi la farina di mandorle e la vaniglia.
11. Aggiungete l'uovo, emulsionate e incorporate la farina e la maizena senza lavorare troppo l'impasto.

12. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 3 ore.
13. Poi, stendete l'impasto con uno spessore massimo di 2mm e adagiate nei cerchi imburrati posti su una teglia rivestita di carta da forno.
14. Rimettete l'impasto a raffreddare per almeno 1 ora.
15. Poi, infornate le basi delle crostatine nel forno preriscaldato a 175°C per circa 15 minuti.
16. Lasciatele raffreddare.
17. Zucchero a velo 4 cucchiaini di latte 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Montate gli albumi con lo zucchero semolato fino a ottenere una meringa liscia e brillante.
18. Aggiungete i tuorli, sbattete rapidamente per incorporarli poi aggiungete la farina setacciata con una spatola.
19. Stendete il biscotto savoiaro su una teglia rivestita di carta da forno con uno spessore di circa 3 o 4mm, spolverizzate di zucchero a velo e infornate subito nel forno preriscaldato a 180°C per 10-12 minuti.
20. Lasciate raffreddare, poi tagliate delle forme di biscotto della forma dei vostri cerchi per crostatine (leggermente più piccole dei cerchi).
21. Posizionateli nelle basi di crostata cotte e raffreddate, quindi imbibitele con il latte mescolato all'estratto di vaniglia.
22. Riempite le basi delle crostate con il namelaka cristallizzato lisciando la superficie.
23. Conservate in frigorifero.
24. Marshmallow vaniglia : di gelatina di zucchero semolato di sciroppo di glucosio di albumi di acqua 2 cucchiaini di estratto di vaniglia o polvere di vaniglia Mettete la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
25. In una casseruola, versate l'acqua, lo zucchero e il glucosio e riscaldare il composto.
26. Quando raggiunge 115°C, iniziate a montare gli albumi a neve.
27. Quando lo sciroppo raggiunge 130°C, versatelo sugli albumi montati a media velocità.
28. Parallelamente, strizzate la gelatina e scioglietela per alcuni secondi nel microonde o a bagnomaria.
29. Versatela nella meringa, quindi aggiungete la vaniglia.
30. Continuate a montare per pochi minuti, per raffreddare il marshmallow.
31. Quando è tiepido/caldo, versatelo in un sacchetto a poche con la bocchetta di vostra scelta e riempite i marshmallow sulle crostatine.
32. Finiture : 3 cucchiaini di zucchero a velo 3 cucchiaini di maizena Un po' di vaniglia in polvere Mescolate lo zucchero a velo, la maizena e la vaniglia poi spolverizzate le crostatine.
33. Lasciate cristallizzare il marshmallow per almeno 2 ore poi godetevi il tutto !