

Tartelettes a fiore vaniglia e caffè

Ingrédients

- 100g di latte intero
- 200g di panna liquida intera
- 1 baccello 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 amido di mais
- 35g di uovo
- 35g di burro morbido
- 35g di zucchero a velo
- 35g di farina di mandorle
- 7g di amido di mais
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3g di gelatina
- 35g di zucchero
- 68g di tuorli d'uovo
- 240g di panna liquida al 30 o 35% di grassi
- 15g di tralbit (estratto di caffè)

Préparation

1. Dei fiorellini per festeggiare (finalmente!)
2.) l'arrivo dell'estate Hanno un profumo di vaniglia e caffè, una delle mie combinazioni preferite, e sono piuttosto facili da fare, anche se bisogna iniziare il giorno prima per rispettare i tempi di riposo.
3. Ingredienti: Ho usato la vaniglia del Madagascar Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho usato la farina di mandorle Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Attrezzatura: Stampi per crostatine Frusta Mattarello Mini spatola angolata Teglia perforata Sac à poche Bocchetta 10mm Tempo di preparazione: 1h20 + cottura + riposo Per 6 crostatine: Namelaka alla vaniglia: di latte intero di panna liquida intera 1 baccello di vaniglia di gelatina di cioccolato bianco Ivoire o Waina Metti la gelatina in una ciotola di acqua fredda.
6. Riscalda il latte con i semi del baccello di vaniglia.
7. Fuori dal fuoco, aggiungi la gelatina reidratata e strizzata.
8. Mescola, poi versa sul cioccolato precedentemente fuso.
9. Aggiungi infine la panna fredda, frulla bene per ottenere una crema liscia e brillante.
10. Copri con pellicola a contatto, poi metti in frigorifero per una notte.
11. Pasta frolla dolce: di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 1 uovo di farina T55 di amido di mais Mescola il burro morbido con lo zucchero a velo, poi la farina di mandorle e la vaniglia.
12. Aggiungi l'uovo, emulsiona poi incorpora la farina e l'amido di mais senza lavorare troppo l'impasto.

13. Forma una palla, coprila con pellicola e mettila in frigorifero per almeno 3 ore.
14. Poi stendi l'impasto a uno spessore massimo di 2mm e foderà i tuoi stampi imburrati posizionati a testa in giù su una teglia coperta con carta forno.
15. Metti di nuovo l'impasto in frigorifero per almeno 1 ora.
16. Poi inforna i fondi delle crostatine nel forno preriscaldato a 175°C per circa 15 minuti.
17. Lasciali raffreddare.
18. È possibile dorarli con un po' di uovo sbattuto a metà cottura, però fai attenzione a non cuocerli troppo perché cuoceranno di nuovo con la crema di mandorle.
19. Crema di mandorle alla vaniglia: di uovo di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle di amido di mais 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Mescola il burro morbido con lo zucchero a velo, la vaniglia, la farina di mandorle e l'amido di mais.
20. Aggiungi l'uovo, mescola bene per emulsionare.
21. Versa la crema di mandorle nei fondi dei tartelletti precedentemente sfornati.
22. Inforna nuovamente a 10°C per 5 a 10 minuti, la crema di mandorle deve essere cotta e la pasta frolla ben dorata.
23. Crema al caffè: di gelatina di zucchero di tuorli d'uovo di panna liquida al 30 o 35% di grassi di trablit (estratto di caffè) Metti la gelatina a reidratare in una ciotola di acqua fredda.
24. Sbatti i tuorli d'uovo con lo zucchero.
25. Riscalda la panna liquida, poi versala sulle uova.
26. Rimettere tutto nella casseruola e cuocere a fuoco lento mescolando costantemente fino a raggiungere una temperatura di 85°C.
27. Fuori dal fuoco, aggiungi la gelatina strizzata e il trablit.
28. Avevo preparato la mia crema in anticipo, quindi l'ho lasciata cristallizzare in frigorifero prima di farcire le mie crostatine.
29. Puoi anche versarla direttamente dopo la preparazione nelle crostatine e metterle in frigorifero fino a cristallizzazione.
30. Conserva un po' di crema per le finiture.
31. Finiture: Versa il namelaka in una sac à poche munita di una piccola bocchetta liscia.
32. Spruzzalo sulle crostatine, aggiungi un po' di crema al centro, poi gustati!