

Tartaletki waniliowe z pianką marshmallow

Ingrédients

- 100g mleka pełnotłustego
- 200g mietanki pełnotłustej
- 1 łaska wanilii
- 2g elastyny
- 170g białej czekolady Ivoire lub Waina
- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g migdałów młodych
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 jajko
- 160g młodych T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 60g białek jaj
- 50g cukru
- 40g sól
- 50g młodych T55
- 4 łyżki mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 10g elastyny
- 200g cukru
- 40g syropu glukozowego
- 60g białek jaj
- 60g wody
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego lub wanilii w proszku
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki skrobi kukurydzianej

Préparation

1. Wanilia, wanilia i jeszcze raz wanilia, to wszystko, co znajdziecie w tych tartach o chmurkowej konsystencji, jednocześnie nie chrupiących, miękkich i rozpływających się w ustach.
2. Organizacyjnie, można przygotować wszystkie elementy z wyjątkiem pianki dziełowej, jeśli jest to dla Was wygodniejsze.
3. W dniu podania pozostanie jedynie montaż i wykonanie pianki.
4. Materiał: Perforowane pierścienie calisson Perforowane pierścienie sześciokątne Termometr Trzepaczka Wałek do ciasta Mini opatka kłosa Perforowana blacha Worki do wyciskania Tylka 18mm Tylka 12mm Składniki: Używamy migdałów młodych i waniliowego proszku Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na cały asortyment (bez afiliacji).
5. Używamy wanilii z Madagaskaru i ekstraktu waniliowego Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na cały asortyment (afiliacja).
6. Waina Umieść elastynę w misce z zimną wodą.
7. Podgrzej mleko z ziarenkami wanilii.
8. Pozostaw do ostygnięcia, dodaj elastynę i trochę wody.
9. Wymieszaj, a następnie wlej na wcześniej roztopioną czekoladę.
10. Na koniec dodaj zimną mietankę, dobrze wymieszaj, aby uzyskać gładką białą masę.
11. Przykryj folią kontaktową, a następnie umieść w lodówce na noc.

12. T55 skrobi kukurydzianej Po cz mas o w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, nast pnie dodaj m k migda ow łi wanili .
13. Dodaj jajko, ubij do emulsyfikacji, a nast pnie dodaj m k łi skrobi , nie wyrabiaj c ciasta zbyt d ugo.
14. Uformuj kul , zawi łw foli łi umie łw lodówce na co najmniej odziny.
15. Nast pnie rozwa kuj ciasto na grubo łmaksymaln ł2mm, a nast pnie wylep kr ki i u ó łna blasze wy o onej papierem do pieczenia.
16. W ó łciasto do lodówki na co najmniej odzin .
17. Nast pnie upiecz podstawy tart w rozgrzanym piekarniku do 175°C przez oko o 15 minut.
18. Pozostaw do ostygni cia.
19. Cukier puder 4 y ki mleka 1 y eczka ekstraktu waniliowego Ubij bia ka z cukrem do uzyskania g adkiej i b yszcz ej bezy.
20. Dodaj ó łka, szybko ubij, aby je po czy , a nast pnie dodaj przesian łm k łza pomoc ł opatki.
21. Wy ó łciasto biszkoptowe na blach łwy o on łpapierem do pieczenia na grubo łoko o 3-4mm, posyp cukrem pudrem i piecz od razu w rozgrzanym piekarniku do 180°C przez 10-12 minut.
22. Pozostaw do ostygni cia, a nast pnie wycinaj ksza ty biszkoptu dopasowane do rozmiaru pier cieni na tartaletki (lekko mniejsze ni łpier cienie).
23. Umie łje na wystudzonych podstawach tart, a nast pnie polej mlekiem zmieszanym z ekstraktem waniliowym.
24. Wype nij podstawy tart namelak , wyg adzaj c powierzchni .
25. Umie łw lodówce.
26. Pianka waniliowa: elatyny cukru syropu glukozowego bia ek jaj wody 2 y ki ekstraktu waniliowego lub wanili w proszku Umie ł elatyn łw misce z zimn łwod .
27. W rondelku umie łwod , cukier i glukoz , podgrzej mieszan k .
28. Gdy osi gnie 115°C, zacznij ubija łbia ka na sztywno.
29. Gdy syrop osi gnie 130°C, wlej go do ubitych bia ek mieszaj c na rednich obrotach.
30. Jednocze nie, odcij elatyn łi rozpu łj łkilka sekund w mikrofalówce lub k pieli wodnej.
31. Wlej do bezy, a nast pnie dodaj wanili .
32. Kontynuuj ubijanie przez kilka minut, aby wystudzi łpiank .
33. Gdy jest letnia/gor ca, prze ó łdo worka do wyciskania z tylk łwed ug uznania i wyciskaj piank łna tartaletki.
34. Wyko czenie: 3 y ki cukru pudru 3 y ki skrobi kukurydzianej Troch łwanili w proszku Wymieszaj cukier puder, skrobi łi wanili , a nast pnie posyp tartaletki.
35. Pozostaw piank łdo skrzystalizowania przez minimum odziny, a nast pnie delektuj si !