

Tarta cytrynowa z piank

Ingrédients

- 180g masła w temperaturze pokojowej
- 115g cukru pudru + 3 yki
- 55g proszku z orzechów laskowych
- 4 jajka
- 60g białek
- 150g maki T55
- 63g skrobi kukurydzianej + 3 yki
- 355g cukru kryształowego
- 2,5g agar-agar
- 195g soku cytrynowego
- 15g mleka
- 10g elastyny
- 40g syropu glukozowego
- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g proszku z orzechów laskowych
- 1 jajko
- 150g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 225g wody
- 50g cukru kryształowego
- 2,5g agar-agar
- 100g soku cytrynowego
- 10g elastyny
- 200g cukru kryształowego
- 40g syropu glukozowego
- 60g białek
- 60g wody
- 25g masła w temperaturze pokojowej
- 25g cukru pudru
- 25g proszku z orzechów laskowych
- 5g skrobi kukurydzianej
- 15g mleka
- 3 jajka
- 105g cukru kryształowego
- 8g skrobi kukurydzianej
- 95g soku cytrynowego
- 95g masła

Préparation

1. A co gdyby my trochę zmienili tartę cytrynową bez ?
2. Oto moja tarta cytrynowa, tym razem z pianką .
3. Postanowiłem przygotować piankę słodką i udekorować tartę małymi kostkami, ale musicie to zrobić w ostatniej chwili i na ostry lub rozsmarować ją bezpośrednio na tartę, jak zwykła bez .
4. Użyłem orzechów laskowych do ciasta kruchego i kremu orzechowego, ponieważ uwielbiam połączenie z cytryną, ale musicie zrobić wersję migdałową lub pistacjową według waszych upodobań ! Na koniec, galaretka cytrynowa nie jest obowiązkowa, ale dodaje dodatkowy akcent kwasowy, który dobrze równoważy piankę !
5. Sprzęt : Owalny korbek De Buyer Zestaw mikroplan Użyłem mojego Cooking Chef od Kenwood do pianki: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / wspólna praca komercyjna.

6. Użyjemy do ciasta, blachy perforowanej, szpatuły z tej firmy Guy Demarle: kod polećcy FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10% rabatu przy pierwszym zamówieniu / współpraca komercyjna.
7. Składniki: Użyjemy proszku z orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
8. Lista zakupów: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru + 3 łyżki proszku z orzechów laskowych 4 jajka białe maki T55 skrobi kukurydzianej + 3 łyżki cukru kryształu 2, agar-agar soku cytrynowego mleko Skórki z 9 cytryn elastyny syropu glukozowego Czas przygotowania: 1h15 + 25 minut pieczenia + minimum odziny odpoczynku Na tartło dla 30 cm / 8 osób: Ciasto kruche z orzechami laskowymi: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru proszku z orzechów laskowych 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Utrzymaj masło z cukrem pudrem.
9. Następnie dodaj proszek z orzechów laskowych, a następnie wymieszaj z jajkiem.
10. Na koniec dodaj maki skrobi kukurydzian, uformuj kulę, spłaszcz ją i odstaw do lodówki na co najmniej 1h30.
11. Na koniec rozwałkuj na grubość 2 mm i wylep formę do tarty.
12. Odstaw ponownie do lodówki na co najmniej odziny, a najlepiej na całą noc.
13. Galaretkę cytrynową: wody cukru kryształu 2, agar-agar soku cytrynowego Skórki drobno posiekane z 3 cytryn Będziecie mieli za dużo galaretki, ale trudno jest zmniejszyć ilość.
14. Wymieszaj cukier i agar-agar.
15. Podgrzej wodę, a następnie wlej cukier.
16. Dobrze wymieszaj, doprowadź do wrzenia i gotuj przez 2 do 3 minut.
17. Po zdjęciu z ognia dodaj sok i skórki cytrynowe, a następnie wlej do naczynia i umieść w lodówce, aby galaretka stężała.
18. Pianka cytrynowa: elastyny cukru kryształu syropu glukozowego białek wody Skórki z 2 cytryn Do wykończenia: 3 łyżki skrobi kukurydzianej + 3 łyżki cukru pudru Jeśli używasz elastyny w paczkach: umieść paczkę elastyny w misce z zimną wodą, aby zmękła, a następnie po zmękaniu odcedź rozpuszczalnik kąpieli wodnej lub mikrofalówce.
19. Jeśli używasz elastyny w proszku: namocz ją w wodzie, a następnie rozpuść przez kilka sekund w mikrofalówce.
20. W garnku przygotuj syrop z wody, cukru i syropu glukozowego.
21. Gdy syrop osiągnie 115°C, zacznij ubijać białka na sztywno.
22. Gdy syrop osiągnie temperaturę 130°C, wlej go na ubite białka, cięgle ubijaj za pomocą miksera elektrycznego.
23. Następnie dodaj rozpuszczoną elastynę i skórki cytrynowe i ubijaj jeszcze przez kilka minut.
24. Wyłoż kwadratem lub prostokątem papierem do pieczenia lub lekko natuszczonym folią spożywczą, a następnie wlej piankę do formy i wyład powierzchnię.
25. Pozwól piance stężeć w temperaturze pokojowej przez co najmniej odziny.
26. Następnie pokrój na małe kostki i posyp mieszaną cukru pudru i skrobi kukurydzianej.
27. Krem orzechowy & skórki cytrynowe: masło w temperaturze pokojowej cukru pudru proszku z orzechów laskowych skrobi kukurydzianej mleko Skórki z 1 cytryny Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem pudrem, proszkiem z orzechów laskowych i skrobią kukurydzianą, a następnie dodaj mleko i skórki.
28. Rozsmaruj krem na dnie tarty.
29. Piec przez 20 do 25 minut w temperaturze 170°C.
30. Pozwól ostygnąć.

31. Krem cytrynowy : 3 jajka cukru kryszta u Skórki z 3 cytryn skrobi kukurydzianej soku cytrynowego mas a Wymieszaj cukier ze skórkami cytrynowymi.
32. Ubijaj z jajkami, a nast pnie ze skrobi kukurydzian .
33. Dodaj sok cytrynowy i gotuj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c, a łzg stnieje.
34. Zdejmij z ognia, a nast pnie dodaj mas o pokrojone w ma e kawa ki.
35. Zmiksuj za pomoc łblendera r cznego, aby uzyska łg adki i emulsyjny krem.
36. Nast pnie mo esz albo sch odzi łj łw pojemniku, przykryt łfoli , przed na o eniem na tart , albo wla bezpo rednio na sch odzon łtart łi umie ci łwszystko w lodówce.
37. Monta ł& wyko czenie : Wyjmij galaretk łcytrynow łi pokrój na bardzo ma e kostki.
38. Zblenduj reszt łza pomoc łblendera r cznego.
39. Rozsmaruj cienk łwarstw łna kremie cytrynowym.
40. Udekoruj kostkami pianki i galaretki cytrynowej przed rozkoszowaniem si !