

Tarta panna cotta truskawka, combawa i limonka

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 180g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 1 jajko
- 35g cukru
- 55g puree truskawkowego
- 55g maki T55
- 2g proszku do pieczenia
- 15g masła
- 15g mietany kremówki
- 20g soku z limonki
- 15g cukru pudru
- 380g mietany kremówki
- 1,3g agar-agar
- 30g cukru
- 300 do 350g truskawek

Préparation

1. Oto znowu jestem z nową tartą truskawkową !
2. Tym razem truskawki są połączone z panną cottą z combawą i wiechem limonem, dostosowanymi do obecnych temperatur. Sprzęt: Owalny krąg De Buyer Trzepaczka Wałek do ciasta Blacha perforowana Czas przygotowania: 50 minut + odpoczynek i pieczenie Na tartę o długości 30 cm: Ciasto składające się z migdałami: masła w temperaturze pokojowej cukru pudru mielonych migdałów 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj masło z cukrem pudrem, mielonymi migdałami i solą.
3. Emulguj mieszankę jajkiem, a następnie dodaj maki i skrobi kukurydzianą.
4. Szybko wymieszaj i przestań, gdy możesz uformować kulę.
5. Owiń folią i włóż do lodówki na co najmniej 30 minut.
6. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 do 3 mm i wyłóż nim natuszczony krąg.
7. Nakładaj ciasto, a następnie włóż je do zamrażarki na co najmniej 15 minut.
8. Następnie piecz ciasto na białym przez około 20 minut w temperaturze 170°C.
9. Po wyjściu z piekarnika, pozostaw do ostygnięcia.
10. Miękki biszkopt truskawkowy: 1 jajko cukru puree truskawkowego maki T55 proszku do pieczenia masła mietany kremówki soku z limonki cukru pudru Roztop masło, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
11. Ubij jajka z cukrem, a następnie dodaj puree truskawkowe.
12. Dodaj przesianą maki i proszek do pieczenia, a następnie roztopione masło i mietany.
13. Wlej ciasto na blachę w krąg do tarty i piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 170°C przez 12 minut.
14. W międzyczasie wymieszaj sok z limonki z cukrem pudrem.
15. Po wyjściu z piekarnika, naszczep biszkopt przygotowanym wcześniej mieszanką, a następnie pozostaw do ostygnięcia i przekrój biszkopt na pół wzdłuż.

16. Następnie umieść go na dnie tarty.
17. Panna cotta z kombawy i limonki: mietany kremówki 1, agar-agar cukru Skórka z kombawy i limonki Wymieszaj trzy składniki, a następnie podgrzej mieszankę, regularnie mieszaj.
18. Gdy mieszanka zacznie wrzeć, gotuj przez 1 minutę, ciągle mieszaj.
19. Następnie pozostaw panna cotta do ostygnięcia przez kilka minut (mieszaj co jakiś czas, aby uniknąć powstawania filmu na powierzchni) i wlej ją na dno tarty.
20. Wykończenie: 300 do truskawek Gdy panna cotta się zastygnie, pokrój truskawki i ułóż je na tarcie, zanim się rozkoszujesz!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com