

Tarta waniliowa, z orzechami pekan i crème brûlée

Ingrédients

- 60g masła
- 90g cukru pudru
- 30g mielonego orzecha pekan
- 50g jajka
- 180g maki T55
- 50g maki ziemniaczanej
- 110g mielonego orzecha pekan
- 12g mazi
- 90g cukru pudru
- 65g jajka całego
- 65g masła
- 23g puree z orzechów pekan
- 30g pełnego mleka
- 225g płynnej mietanki pełnej
- 30g cukru kryształu
- 1,2g pektyny NH
- 52g żółtek jajek
- 30g żółtek jaj
- 20g cukru kryształu
- 37g mleka
- 125g płynnej mietanki o 35% tłuszczu (1)
- 1 laska wanilii
- 110g płynnej mietanki o 35% tłuszczu (2)
- 45g mascarpone
- 100g crème brûlée

Préparation

1. Nowy przepis na tartę, ponownie z perforowaną formą z De Buyer, którą dostałam na wzięcie i którą bardzo lubię, jak pewnie zauważyliście!
2. Jest to tarta przygotowana z okazji urodzin mojego partnera, który po prostu poprosił o przepis obejmujący ciasto bitą mietanką o smaku crème brûlée, a oto rezultat: tarta z pekanami, wanilią i oczywiście crème brûlée.
3. Przepis jest dość prosty, miało o podzielenie sobie pracy dwa dni, przygotować ciasto kruche i crème brûlée dzieląc je, ponieważ trzeba było poczekać przez pewien czas – jedno przed pieczeniem, a drugie przed dodaniem do bitej mietanki.
4. Jeśli brakuje wam czasu, możecie oczywiście zamienić tę tartę na tartę waniliowo-pekanową, przygotować ciasto bitą mietanką o smaku waniliowym, pomijając etap crème brûlée.
5. Spróbujcie: Perforowana forma z De Buyer Walek do ciasta R kawy cukiernicze Blacha perforowana Tylka w.
6. Honoré od De Buyer Palnik kuchenny Składniki: Użyłam wanilii z Norohy / Valrhona, dostajcie tutaj (-20% na całym sklepie z kodem ILETAITUNGATEAU) oraz orzechów i puree z pekanów z Koro (-5% na stronie z kodem ILETAITUNGATEAU).
7. Czas przygotowania: 1h15 + czas odpoczynku + 1h20 pieczenia Na tartę o średnicy 20 cm: Kruche ciasto z orzechami pekan: masło cukru pudru mielonego orzecha pekan Szczypta soli jajka maki T55 maki ziemniaczanej Ucieraj masło z cukrem pudrem, solą i mielonym orzechem pekan.
8. Dodaj jajko, potem zakończ dodawanie maki i mazi.
9. Mieszaj aż do uzyskania jednolitego ciasta, nie dłużej.
10. Uformuj kulę, zawiń w folię i umieść w lodówce na co najmniej godzinę.

11. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2mm i wypełnij nim obręcz.
12. Włóż ciasto do lodówki na co najmniej 40 minut lub do zamrażarki na co najmniej 20 minut przed pieczeniem przez 9 minut w temperaturze 170°C.
13. Krem z orzechów pekan i wanilii: mielonego orzecha pekan, mąki kukurydzy, cukru pudru, jajka całego, masła, puree z orzechów pekan 1/4 szkl. wanilii lub olejka aromatu waniliowego. Kilka posiekanych orzechów pekan. Ucieraj masło z puree z orzechami pekan, potem dodaj cukier puder, mielony orzech pekan, wanilię i mąkę kukurydzy.
14. Następnie dodaj jajko, stopniowo.
15. Wylej na wcześniej podpieczony spód tarty, dodaj kilka posiekanych orzechów pekan, a następnie piecz ponownie w temperaturze 170°C przez 20 minut.
16. Paleta waniliowa: (Przepis autorstwa Christophe Felder) pełnego mleka, słodzonego miodu, 1/4 szkl. wanilii, cukru kryształu 1, pektyny NH, 6 jajek. Doprowadź do wrzenia mleko, miodu i ziarna z łaski wanilii.
17. Wylej na cukier i pektynę, mieszaj cały czas.
18. Ponownie doprowadź do wrzenia i gotuj przez 2 minuty.
19. Poza ogniem, dodaj ubite 6 jajek, dobrze mieszaj, a następnie wylej przygotowaną masę na wystudzony tart.
20. Umieść w lodówce.
21. Bita śmietana crème brûlée: Możesz zmniejszyć ilość składników na crème brûlée, ja tego nie robię, ponieważ nie lubi pracować, bardzo ma ymiłości; jeśli zostawisz to ilość, będziesz mieć trochę crème brûlée w nadmiarze, ale rzadko się tego stało to skarży;) 6 jajek, cukru kryształu, mleka, słodzonego miodu o 35% tłuszczu (1) 1/4 szkl. wanilii, Cukier brązowy QS, słodzonego miodu o 35% tłuszczu (2) mascarpone, crème brûlée. Podgrzej mleko z wanilią, pozwól mieszaninie się zaparzyć przez co najmniej 30 minut.
22. Następnie ponownie podgrzej mieszankę.
23. Ubite 6 jajek z cukrem.
24. Wlej gorące waniliowe mleko, dobrze wymieszaj, następnie dodaj zimną śmietanę (1).
25. Wlej uzyskaną śmietanę do formy/formy, a następnie piecz w 95°C przez około 45 minut (dopasuj w zależności od rozmiaru formy, co wpływa na grubość śmietany); śmietana jest gotowa, gdy jest brązowa, ale nie pękła.
26. Pozwól całkowicie ostygnąć, a następnie skarmelizuj śmietanę cukrem brązowym i palnikiem.
27. Nie wahaj się skarmelizować przynajmniej 2 razy, wtedy bita śmietana będzie miała lepszy smak.
28. Wymieszaj crème brûlée, a następnie odmierzyć.
29. Ubite śmietanę (2) z mascarpone.
30. Gdy bita śmietana zacznie się formować, stopniowo dodawaj crème brûlée, dalej ubijaj, a do uzyskania dobrze ubitej bitki śmietany.
31. Następnie wójt do rękawa cukierniczego z wybraną tylko (użyję tylko).
32. Honoré), a następnie uformuj bitą śmietanę na tarcie.
33. Na koniec udekoruj (dodać kilka orzechów pekan i kórkę z karmelu: posyp cukrem, papier do pieczenia, narysuj kórkę i karmelizuj w 160°C przez kilka minut, uważaj nie obserwuj piekarnika).
34. I smacznego!