

Tarta z kremem (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240 g masła
- 150 g cukru pudru
- 50 g mielonych migdałów
- 1 laska wanilii (lub trochę wanilii w proszku)
- 80 g jajek
- 400 g maki T55
- 500 g mleka
- 100 g cukru
- 80 g śmietanki
- 50 g maki
- 30 g masła
- 1 laska wanilii
- 180 g mietanki pełnej (375 g w oryginalnym przepisie)
- 180 g mietanki gęstej z Isigny (375 g w oryginalnym przepisie)
- 20 g cukru pudru (40 g w oryginalnym przepisie)

Préparation

1. Oto przepis na tartę, którą chciałem wypróbować: tarta z kremem Benoit Castel.
2. To łatwa tarta: ciasto słodkie, krem budyniowy i bita śmietana, wszystko mocno waniliowe.
3. Oczywiście zalecam użycie wysokiej jakości wanilii, w przeciwnym razie tarta nie będzie miała tego samego smaku.
4. Przepis wziąłem z magazynu Fou de Pâtisserie, ile ci było za dużo, więc poniżej zamieściłem moje porady dotyczące ilości. Sprzęt: Trzepaczka Wałek do ciasta Mini szpatułka kłosa Blacha perforowana Tylka rowkowana Krętek do tarty de Buyer 20 cm Składniki: Użyłem wanilii Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całą stronę (partnerski).
5. Czas przygotowania: odzina + odpoczynek & 18 minut pieczenia Na tartę 20 cm: Ciasto słodkie: masło cukru pudru mielonych migdałów laska wanilii (lub trochę wanilii w proszku) jajka maki T55 Ilość ciasta zbyt duża, możesz oczywiście je zmniejszyć, używając tylko jednego jajka.
6. Wymieszaj masełko z cukrem pudrem, wanilią i mielonymi migdałami.
7. Zmiksuj mieszankę jajkiem, a następnie dodaj maki.
8. Szybko wymieszaj i przestań, gdy tylko będziesz mógł uformować kulę.
9. Zawieś folię w lodówce na co najmniej 30 minut.
10. Rozwałkuj ciasto na grubość 3 mm i wyłóż formę.
11. Wstaw ciasto do zamrażarki na kilka minut (lub do lodówki na co najmniej 30 minut), a następnie wstaw do piekarnika na 160°C na 18 minut.
12. Pozostaw do ostygnięcia.
13. Krem budyniowy waniliowy: mleko cukru śmietanka maki masło laska wanilii Jest tego trochę za dużo, więc zalecam zmniejszenie wszystkich ilości bazując na śmietance.
14. Podgrzej mleko z ziarnami wanilii.
15. Ubij śmietankę z cukrem, a następnie dodaj maki.
16. Wlej połowę tego waniliowego mleka, mieszaj, a następnie przelej całą z powrotem do rondla.
17. Gotuj na średnim ogniu, cały czas mieszaj.

18. Gdy krem zgstnieje, zdejmij go z ognia, pozostaw na kilka minut do ostygnięcia, a następnie dodaj masłokrojone na małe kawałki.
19. Przykryj krem folią spożywczą w kontakcie, i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
20. Następnie lekko ubij krem, wlej do spodu tarty, i wyład powierzchnię.
21. Włóż ponownie do lodówki.
22. Bitamietana : mietanki polskiej (w oryginalnym przepisie) mietanki gstej z Isigny (w oryginalnym przepisie) cukru pudru (w oryginalnym przepisie) łaski wanilii Ubij wszystkie składniki razem, a łuzyskaszbite mietan.
23. Przeład bity mietan łdo worka cukierniczego z rowkowan łtylk.
24. Rozprowad bity mietan łna tarcie, a potem smakuj!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com