

Szarlotka (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g masła
- 71g cukru pudru
- 23g mielonych migdałów
- 1g soli morskiej z Guérande
- 1g mielonej wanilii
- 44g jajek
- 188g maki T55
- 56g masła
- 56g cukru pudru
- 56g mielonych migdałów
- 56g jajek
- 750g jabłek Granny Smith
- 95g soku z cytryny
- 100g masła
- 100g ótek jaj
- 25g mielony kremówki

Préparation

1. Otrzymałem książkę "Fruits" Cédric Grolet kilka tygodni temu i bardzo chciałem wypróbować jeden z jego przepisów.
2. Zdecydowałem się na ten przepis na tartę jabłkową, który już wcześniej nie pojawił się w magazynach "Fou de Pâtisserie" i "Pâtisserie & Compagnie".
3. Składająca się z kruchego spodu, kremu migdałowego, musu jabłkowego i plasterków jabłka, jest bardzo miła i wspaniale podkreśla smak jabłka w różnych formach.
4. Kwasowość przyniesiona przez Granny Smith jest równoważona przez słodsze jabłka Royal Gala i krem migdałowy.
5. Jeśli robicie tę tartę, polecam dokładnie trzymać się ilości składników z przepisu, aby uzyskać efekt jak najbardziej zbliżony do oryginalnej tarty Cédric Grolet.
6. Nic skomplikowanego w tym przepisie, wystarczy jedynie zacząć od kruchego ciasta.
7. Jak to często bywa, ilość ciasta jest zbyt duża na jedną tartę, przepis, który podaję, odpowiada tarcie o średnicy 24 cm (ilość obliczona na podstawie resztek, które miałem).
8. Wszystko zostało powiedziane, do dzieła z jabłkami!
9. Utrzyj masło z cukrem pudrem (w robocie kuchennym z przystawką do opatków lub w misce), następnie dodaj mielone migdały, sól i wanilię.
10. Wymieszaj powstały krem z wcześniej ubitymi jajkami, a następnie stopniowo dodawaj maki, aż powstanie jednolita kula.
11. Umieść ciasto w lodówce na co najmniej godzinę.
12. Po schłodzeniu, rozwałkuj ciasto na grubość 3mm, a następnie wyłóż formę o średnicy 24 cm i wysokości 2 cm.
13. Pozwól ciastu uschnąć przez jedną godzinę w lodówce.
14. Utrzyj masło z cukrem i mielonymi migdałami, a następnie stopniowo dodawaj wcześniej ubite jajka.
15. Umieść krem migdałowy w rękawie cukierniczym, a następnie schowaj do lodówki.
16. Obierz jabłka, następnie pokrój je w drobne kostki o boku 3mm (najduńszą część przepisu, robienie małych

kostek z jabłek nie jest szybkie).

17. Dodaj sok z cytryny.

18. Oto metoda podana w książce: umieść jabłko w worku próżniowym, a następnie gotuj w piekarniku parowym w 100°C lub w garnku z wrzącą wodą przez 13 minut.

19. Ponieważ nie miałem odpowiedniego sprzętu, przygotowałem kielich wodny gotowałem mój mus w małym garnku pod przykryciem przez około 45 minut.

20. Zatrzymaj gotowanie, gdy osiągniesz mus, w którym widoczne będą małe kostki jabłek.

21. Pokrój jabłko tak, aby uzyskać plastry o grubości 1 mm, najlepiej za pomocą mandoliny, będziesz mieć bardziej regularne plastry i zaoszczędzisz dużo czasu.

22. W przepisie nie było nic wskazane, ale bałem się, że jabłko zbrzozi się, więc moczyłem je w ciepłym syropie cytrynowym (wody, soku z cytryny, cukru, wszystko zagotowane, a następnie schłodzone) przez 2 do 3 minut.

23. Rozgrzej piekarnik do 160°C.

24. Piecz spód tarty na białym przez 25 minut.

25. Wymieszaj ówka jaj i mietę, a następnie za pomocą pędzla posmaruj ciasto tym mieszaniną.

26. Wójtart ponownie do piekarnika na 10 minut.

27. Po wyjściu z piekarnika, wypiekt tartę kremem migdałowym (mniej więcej do połowy), a następnie ponownie piecz przez 10 minut.

28. Gdy tarta się piecze i ostygnie, napełnij ją musiem z jabłek (utworzyłem lekki kopiec), a następnie ułóż plastry jabłka spiralnie, nachodząc na siebie, zaczynając od zewnątrz do środka tarty.

29. Następnie roztop masło, a następnie posmaruj nim tartę i piecz w 175°C przez 6 minut.