

Tortinhas de baunilha e marshmallow

Ingrédients

- 100g de leite integral
- 200g de creme de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate branco Ivoire ou Waina
- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 60g de claras de ovo
- 50g de açúcar refinado
- 40g de gemas de ovo
- 50g de farinha T55
- 4 colheres de sopa de leite
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 10g de gelatina
- 200g de açúcar refinado
- 40g de xarope de glicose
- 60g de claras de ovo
- 60g de água
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha ou baunilha em pó
- 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de amido de milho

Préparation

1. Baunilha, baunilha e baunilha, é tudo o que você encontrará nestas tortinhas com textura de nuvem, ao mesmo tempo crocantes, macias e derretendo.
2. Em termos de organização, você pode preparar todos os elementos, exceto a marshmallow, no dia anterior, se for mais prático para você; no dia D, só precisará montar e preparar a marshmallow. Material: Aros perfurados calisson Aros perfurados hexagonais Termômetro Batedor Rolo de massa Mini espátula angulada Placa perfurada Sacos de confeitar Bico 18mm Bico 12mm Ingredientes: Utilizei a farinha de amêndoa e a farinha de baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Utilizei a baunilha de Madagascar e o extrato de baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Coloque a gelatina em uma tigela com água fria.
5. Aqueça o leite com os grãos da fava de baunilha.
6. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e escorrida.
7. Misture, em seguida, despeje sobre o chocolate previamente derretido.
8. Adicione por fim o creme frio, misture bem para obter um creme liso e brilhante.
9. Filme em contato, depois coloque no frigorífico por uma noite.
10. Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeiteiro, depois a farinha de amêndoa e a baunilha.
11. Adicione o ovo, emulsionar e depois incorpore a farinha e o amido de milho sem trabalhar muito a massa.

12. Forme uma bola, cubra-a e coloque no frigorífico por pelo menos 3 horas.
13. Depois, estenda a massa até 2mm de espessura no máximo e forre os aros untados e posicionados em uma assadeira coberta com papel manteiga.
14. Recoloque a massa no frio por pelo menos 1 hora.
15. Em seguida, asse os fundos das tortinhas no forno pré-aquecido a 175°C por cerca de 15 minutos.
16. Deixe esfriar.
17. Bata as claras de ovo com o açúcar refinado até obter um merengue bem liso e brilhante.
18. Adicione as gemas de ovo, bata rapidamente para incorporar e depois adicione a farinha peneirada com a ajuda de uma espátula.
19. Espalhe o biscoito sobre uma assadeira coberta com papel manteiga com cerca de 3 ou 4mm de espessura, polvilhe com açúcar de confeiteiro e asse imediatamente no forno pré-aquecido a 180°C durante 10 a 12 minutos de cozedura.
20. Deixe esfriar, depois corte formas de biscoito no formato dos aros das tortinhas (ligeiramente menores que os aros).
21. Coloque-os nos fundos das tortinhas cozidas e resfriadas e depois embebê-los com o leite misturado com o extrato de baunilha.
22. Preencha os fundos das tortinhas com o namelaka cristalizado alisando a superfície.
23. Reserve no frigorífico.
24. Coloque a gelatina em uma tigela com água fria.
25. Em uma panela, coloque a água, o açúcar e a glicose e aqueça a mistura.
26. Quando atingir 115°C, comece a bater as claras em neve.
27. Quando o xarope atingir 130°C, despeje sobre as claras batidas, batendo em velocidade média.
28. Em paralelo, escorra a gelatina e derreta-a alguns segundos no micro-ondas ou em banho-maria.
29. Despeje na merengue, depois adicione a baunilha.
30. Continue batendo por alguns minutos, para resfriar a marshmallow.
31. Quando ela estiver morna/quente, despeje-a num saco de confeitar equipado com o bico de sua escolha e coloque a marshmallow nas tortinhas.
32. Acabamentos: 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro 3 colheres de sopa de amido de milho Um pouco de baunilha em pó Misture o açúcar de confeiteiro, o amido de milho e a baunilha, depois polvilhe as tortinhas.
33. Deixe a marshmallow cristalizar por pelo menos 2 horas e delicie-se!