

Torta de morangos (inspiração Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Entre as sobremesas que vi passando nas redes sociais nas últimas semanas, a torta de morango de Maxime Frédéric, oferecida em sua confeitaria Pleincoeur, me deixou extremamente com vontade.
2. Não estando em Paris (uma viagem de ida e volta de TGV só para uma torta de morango me pareceu um pouco exagerado), decidi me aventurar e tentei fazer uma cópia dessa torta com as informações disponíveis em seu site e em sua conta do Instagram.
3. Aqui está o resultado, uma excelente torta de morango com muito sabor e frescor, e do meu lado, um amor pela utilização do sablé diamante como base da torta, é mais frágil do que uma massa doce clássica, mas é realmente excelente!
4. Material: Círculo canelado De Buyer/Mini espátula inclinada/Rolo de confeitaria
Ingredientes: Usei a baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar, a baunilha e o sal.
6. Em seguida, adicione a farinha, trabalhe a massa com a palma da mão para incorporá-la bem, depois embrulhe a massa em filme plástico e deixe descansar na geladeira por pelo menos 30 minutos.
7. Em seguida, unte seu círculo de torta e polvilhe com açúcar.
8. Abra a massa com 2-3mm de espessura e coloque-a no círculo da torta.
9. Coloque tudo na geladeira (ou no congelador, se possível) por pelo menos 2 horas.
10. Pré-cozinhe o fundo da torta por 15 minutos a 170°C.
11. Enquanto isso, prepare o creme de amêndoa.
12. Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeitaria, a farinha de amêndoa, o amido e as raspas de limão.
13. Adicione o ovo e misture bem.
14. Espalhe o creme de amêndoa no fundo da massa pré-cozida e adicione os morangos cortados em pedaços.
15. Cozinhe novamente por 10 a 15 minutos a 170°C.
16. Retire o círculo assim que sair do forno com cuidado, a massa é frágil.
17. Deixe esfriar.
18. Retire as folhas dos morangos e corte-os em pedaços.
19. Coloque-os em uma panela com o açúcar e o suco de limão e cozinhe em fogo baixo, mexendo regularmente até obter uma textura de compota (cerca de 30 minutos).
20. Deixe esfriar totalmente na geladeira.
21. Bata o creme de leite até ficar em ponto de chantilly, depois adicione o açúcar de confeitaria e a baunilha.
22. Vamos para a montagem.
23. Pleincoeur, ele começa espalhando o creme de baunilha antes de colocar a compota, eu me enganei e fiz o contrário, fica a seu critério. Espalhe, portanto, uma fina camada de creme de baunilha sobre o creme de amêndoa, alise e adicione cerca de 2/3 da compota.
24. Em seguida, adicione os morangos cortados em pedaços e pressione-os na compota.
25. Adicione o restante da compota entre e sobre os pedaços de morango, alise com uma espátula inclinada e, finalmente, delicie-se!

