

Tartelettes em flor de baunilha & café

Ingrédients

- 100g de leite integral
- 200g de creme de leite fresco
- 1 vagem de baunilha
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate branco Ivoire ou Waina
- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeiteiro
- 30g de amêndoa em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 35g de ovo
- 35g de manteiga amolecida
- 35g de açúcar de confeiteiro
- 35g de amêndoa em pó
- 7g de amido de milho
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 3g de gelatina
- 35g de açúcar
- 68g de gemas
- 240g de creme líquido com 30 ou 35% de gordura
- 15g de tralbit (extrato de café)

Préparation

1. Flores pequenas para comemorar (finalmente!)
2.) a chegada do verão Elas estão perfumadas com baunilha e café, uma das minhas combinações favoritas, e são bastante fáceis de fazer, mesmo que seja necessário começar na véspera para respeitar os tempos de descanso.
3. Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Usei a amêndoa em pó Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Coloque a gelatina em uma tigela de água fria.
6. Aqueça o leite com as sementes da vagem de baunilha.
7. Fora do fogo, adicione a gelatina reidratada e escorrida.
8. Misture e despeje sobre o chocolate previamente derretido.
9. Por fim, adicione o creme frio, misture bem para obter um creme liso e brilhante.
10. Embale em contato direto e coloque na geladeira durante a noite.
11. Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeiteiro, depois a amêndoa em pó e a baunilha.
12. Adicione o ovo, emulsione e depois incorpore a farinha e o amido de milho sem trabalhar demais a massa.
13. Forme uma bola, embale e coloque na geladeira por pelo menos 3 horas.
14. Em seguida, estenda a massa com espessura máxima de 2mm e depois forre suas formas untadas e colocadas de cabeça para baixo em uma placa coberta com papel manteiga.
15. Coloque a massa de volta na geladeira por pelo menos 1 hora.

16. Em seguida, asse os fundos de tortinhas no forno pré-aquecido a 175°C por cerca de 15 minutos.
17. Deixe esfriar.
18. Você pode pincelá-las com um pouco de ovo batido na metade do cozimento, mas tome cuidado para não assá-las demais, pois elas vão voltar ao forno com o creme de amêndoas.
19. Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeitador, a baunilha, a amêndoa em pó e o amido de milho.
20. Adicione o ovo, misture bem para emulsionar.
21. Despeje o creme de amêndoas nos fundos de tortinhas previamente desenformados.
22. Asse novamente a 10°C por 5 a 10 minutos, o creme de amêndoas deve estar cozido e a massa doce bem dourada.
23. Coloque a gelatina para reidratar em uma tigela de água fria.
24. Bata as gemas com o açúcar.
25. Aqueça o creme líquido, depois despeje sobre os ovos.
26. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até atingir a temperatura de 85°C.
27. Fora do fogo, adicione a gelatina escorrida e o trablit.
28. Eu preparei meu cremeux com antecedência, então deixei cristalizar na geladeira antes de rechear minhas tortinhas.
29. Você também pode despejá-lo diretamente após o preparo nas tortinhas e colocá-las na geladeira até cristalizar.
30. Guarde um pouco de cremeux para as finalizações.
31. Finalizações: Despeje o namelaka em um saco de confeitar equipado com um pequeno bico liso.
32. Recheie as tortinhas, adicione um pouco de cremeux no centro e então aproveite!