

Torta de morango, pistache e baunilha

Ingrédients

- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de amêndoas em pó ou pistache
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 30g de manteiga amolecida
- 40g de açúcar de confeitiro
- 40g de pistache em pó
- 15g de purê de pistache
- 40g de ovo inteiro
- 10g de amido de milho
- 110g de morangos
- 30g de pistaches inteiros
- 350g de morangos
- 35g de açúcar
- 15g de pistaches
- 330g de leite integral
- 1 vagem de baunilha
- 4 gemas de ovo
- 65g de açúcar
- 28g de amido de milho
- 200g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 15g de pistaches

Préparation

1. Você parecia gostar de co-criar comigo no Instagram a receita de Páscoa deste ano, então eu repeti para a receita do Dia das Mães, e aqui está o resultado: uma torta de morango/pistache/baunilha cheia de frescor e guloseimas, que certamente irá te convencer se você gosta de morangos tanto quanto eu. Material: Aro de torta de Buyer 20cm Rolo de pastelaria Mini espátula angulada Chicote Ingredientes: Usei os pistaches e o purê de pistache Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).

2. Usei a baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

3. Tempo de preparo: 1h15 a 1h30 + 25 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro: Massa doce: de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro de amêndoas em pó ou pistache 1 ovo de farinha T55 de amido de milho Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeitiro e a amêndoa em pó.

4. Adicione o ovo, emulsione a mistura.

5. Em seguida, incorpore a farinha e a maizena, sem trabalhar muito a massa.

6. Assim que você puder formar uma bola, pare de trabalhar a massa e coloque-a na geladeira envolta em filme plástico por pelo menos 2 horas.

7. Em seguida, estenda a massa com 2mm de espessura e preencha um aro de torta de 20cm de diâmetro.

8. Coloque a base da torta na geladeira por no mínimo 1 hora.

9. Creme de pistache: de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro de pistache em pó de purê de pistache de ovo inteiro de amido de milho de morangos de pistaches inteiros Se você não tiver purê de pistache, substitua por de manteiga e de pistache em pó adicionais.

10. Misture a manteiga amolecida com o purê de pistache.

11. Em seguida, adicione o açúcar de confeiteiro, o pistache em pó, o amido de milho e por fim o ovo.
12. Espalhe o creme na base da torta, depois adicione os morangos fatiados e os pistaches inteiros.
13. Leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 20 a 25 minutos (você pode retirar o aro nos últimos 5 minutos de cozimento para que a torta doure um pouco mais).
14. Deixe esfriar completamente.
15. Compota de morango: de morangos de açúcar O suco de meio limão de pistaches Retire os talos dos morangos e corte-os em pedaços, depois coloque-os em uma panela com o açúcar e o suco de limão.
16. Deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo regularmente até obter uma compota suficientemente espessa.
17. Espalhe sobre a torta resfriada, depois adicione alguns pistaches inteiros.
18. Creme de confeiteiro de baunilha: de leite integral 1 vagem de baunilha emas de ovo de açúcar de amido de milho Eu gosto quando o creme diplomático não está muito firme; se não for o seu caso e/ou se você não tiver creme de 35% para o creme diplomático (mas apenas de 30%), você pode adicionar um pouco de gelatina: para isso, hidrate 2 a de gelatina em uma tigela com água fria.
19. Quando o creme estiver cozido, esprema a gelatina e adicione-a imediatamente ao creme.
20. Aqueça o leite com as sementes da vagem de baunilha.
21. Bata as gemas com o açúcar e o amido de milho.
22. Despeje o leite quente sobre os ovos, mexendo bem, depois despeje tudo na panela novamente.
23. Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar até engrossar o creme.
24. Em seguida, cubra com filme plástico e deixe esfriar completamente na geladeira.
25. Creme diplomático: O creme de confeiteiro resfriado de creme de leite fresco com 35% de gordura Quando o creme de confeiteiro estiver frio, bata o creme de leite fresco até ponto de chantilly.
26. Incorpore 1/3 do chantilly ao creme de confeiteiro, mexendo vigorosamente para soltar, depois adicione o restante delicadamente com uma espátula.
27. Despeje o creme sobre a torta e alise formando um domo de creme, como na foto (normalmente você terá um pouco de creme sobrando).
28. Finalizações: de pistaches Cerca de de morangos Agora só falta adicionar os morangos e alguns pistaches sobre o creme.
29. Se você quiser fazer uma decoração "flor" como eu, basta cortar os morangos ao meio, depois fazer fatias finas e enrolá-las.
30. Uma vez as flores feitas, coloque-as sobre a torta (não muito cedo, especialmente se elas estiverem bem maduras como as minhas, senão o suco dos morangos pode escorrer sobre a massa doce) e aproveite!