

Torta de baunilha, noz-pecã & crème brûlée

Ingrédients

- 60g de manteiga
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de pó de noz-pecã
- 50g de ovo
- 180g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 110g de pó de noz-pecã
- 12g de amido de milho
- 90g de açúcar de confeitiro
- 65g de ovo inteiro
- 65g de manteiga
- 23g de purê de noz-pecã
- 30g de leite integral
- 225g de creme de leite fresco
- 30g de açúcar granulado
- 1,2g de pectina NH
- 52g de gemas de ovo
- 30g de gemas de ovo
- 20g de açúcar granulado
- 37g de leite
- 125g de creme de leite fresco a 35% (1)
- 1 fava de baunilha
- 110g de creme de leite fresco a 35% (2)
- 45g de mascarpone
- 100g de crème brûlée

Préparation

1. Uma nova receita de torta, novamente com o círculo canelado De Buyer que ganhei no Natal, e que eu gosto muito, como você pode ter notado!
2. Trata-se de uma torta feita por ocasião do aniversário do meu companheiro, que simplesmente me pediu uma receita incluindo chantilly de crème brûlée, e aqui está o resultado: uma torta de noz-pecã, baunilha, e claro crème brûlée.
3. A receita é bastante fácil, não hesite em dividir o trabalho em dois dias, fazendo a massa doce e o crème brûlée na véspera, já que ambos precisam esfriar por um tempo antes de assar um e ser adicionado ao chantilly o outro.
4. Se você estiver sem tempo, pode, claro, transformar esta torta em torta de baunilha-noz-pecã, e preparar um chantilly de baunilha, pulando a etapa do crème brûlée.
5. Material: Círculo Canelado De Buyer Rolo de Massas Sacos de Confeitar Placa Perfurada Bico Saint Honoré de Buyer Maçarico de Cozinha Ingredientes: Usei a baunilha da Norohy / Valrhona, disponível aqui (-20% em todo o site com o código ILETAITUNGATEAU) e as nozes-pecã e o purê de nozes-pecã da Koro (-5% no site com o código ILETAITUNGATEAU).
6. Tempo de preparação: 1h15 + tempo de descanso + 1h20 de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro: Massa doce de noz-pecã: de manteiga de açúcar de confeitiro de pó de noz-pecã Uma pitada de sal de ovo de farinha T55 de amido de milho Bata a manteiga com o açúcar de confeitiro, o sal e o pó de noz-pecã.
7. Adicione o ovo, e termine com a farinha e o amido de milho.

8. Misture até obter uma massa homogênea, não mais do que isso, forme uma bola, embrulhe em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 1 hora.
9. Em seguida, estenda a massa até 2mm de espessura, depois coloque no seu círculo.
10. Coloque na geladeira por pelo menos 40 minutos ou no freezer por pelo menos 20 minutos antes de assar por 9 minutos a 170°C.
11. Creme de noz-pecã & baunilha: de pó de noz-pecã de amido de milho de açúcar de confeitador de ovo inteiro de manteiga de purê de noz-pecã 1/2 fava de baunilha ou uma colher de sopa de aroma de baunilha Algumas nozes-pecã picadas Trabalhe a manteiga pomada com o purê de noz-pecã, depois incorpore o açúcar de confeitador, o pó de noz-pecã, a baunilha e o amido de milho.
12. Em seguida, adicione o ovo aos poucos.
13. Despeje sobre a base de torta pré-cozida, adicione algumas nozes-pecã picadas e leve ao forno novamente a 170°C por 20 minutos.
14. Palet de baunilha: (Receita de Christophe Felder) de leite integral de creme de leite fresco 1/2 fava de baunilha de açúcar granulado 1, de pectina NH de gemas de ovo Leve o leite, o creme e os grãos da fava de baunilha à fervura.
15. Despeje o açúcar e a pectina misturados enquanto mexe constantemente.
16. Leve novamente à fervura e deixe cozinhar por 2 minutos.
17. Fora do fogo, adicione as gemas batidas, mexendo bem, e despeje a preparação sobre a torta resfriada.
18. Coloque na geladeira.
19. Chantilly de crème brûlée: Você pode reduzir as quantidades para o crème brûlée, eu não o fiz porque não gosto de trabalhar com quantidades muito pequenas; se mantiver esta quantidade, você terá um pouco de crème brûlée sobrando, mas raramente alguém reclama ;) de gemas de ovo de açúcar granulado de leite de creme de leite fresco a 35% (1) 1 fava de baunilha QS de açúcar mascavo de creme de leite fresco a 35% (2) de mascarpone de crème brûlée Aqueça o leite com a baunilha e deixe o sabor infundir por pelo menos 30 minutos.
20. Em seguida, aqueça novamente a mistura.
21. Bata as gemas com o açúcar.
22. Despeje o leite quente baunilhado sobre as gemas, misture bem, então adicione o creme de leite fresco (1), frio.
23. Despeje o creme assim obtido em molde(s) e asse a 95°C por aproximadamente 45 minutos (ajuste de acordo com o tamanho do molde e, portanto, da espessura do seu crème); o crème está pronto quando está firme, mas ainda trêmulo.
24. Deixe esfriar completamente, depois caramelize o crème com açúcar mascavo e um maçarico.
25. Não hesite em caramelize pelo menos 2 vezes, seu chantilly terá ainda mais sabor.
26. Misture o crème brûlée, depois reserve .
27. Monte o creme de leite fresco (2) em chantilly com o mascarpone.
28. Quando o chantilly começar a tomar forma, adicione gradualmente o crème brûlée e continue a bater até obter um chantilly bem montado.
29. Em seguida, coloque em um saco de confeitador com o bico de sua escolha (utilizei um bico Saint-Honoré), depois confeito o chantilly sobre a torta.
30. Finalmente, decore-a (usei algumas nozes-pecã e discos de caramelo: para isso, polvilhe açúcar em uma folha de papel manteiga, desenhe círculos e caramelize a 160°C por alguns minutos, mantendo o forno sob observação).
31. E delicie-se!

