

Torta de creme (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g de manteiga
- 150g de açúcar de confeitador
- 50g de amêndoa em pó
- 1 fava de baunilha (ou um pouco de pó de baunilha)
- 80g de ovos
- 400g de farinha T55
- 500g de leite
- 100g de açúcar
- 80g de gemas
- 50g de farinha
- 30g de manteiga
- 1 fava de baunilha
- 180g de creme de leite fresco (375g na receita original)
- 180g de creme de leite d'Isigny (375g na receita original)
- 20g de açúcar de confeitador (40g na receita original)

Préparation

1. Esta é a receita de uma torta que eu queria experimentar há muito tempo: a torta de creme de Benoit Castel.
2. É uma torta fácil: massa doce, creme de confeitador e chantilly, tudo bem baunilhado.
3. Recomendo obviamente usar uma baunilha de qualidade, senão a torta não terá o mesmo sabor.
4. Peguei a receita na revista Fou de Pâtisserie, as quantidades eram muito grandes, então anotei meus conselhos sobre as quantidades abaixo
Material: Batedor Rolo de confeitaria Mini espátula angulada Placa perfurada Bico canelado Círculo de torta de Buyer 20cm Ingredientes: Usei a baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 1 hora + descanso & 18 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro: Massa doce: de manteiga de açúcar de confeitador de amêndoa em pó 1 fava de baunilha (ou um pouco de pó de baunilha) de ovos de farinha T55 As quantidades são muito grandes, você pode, claro, reduzi-las usando apenas um ovo.
6. Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeitador, a baunilha e o pó de amêndoa.
7. Emulsione a mistura com o ovo e depois adicione a farinha.
8. Misture rapidamente, e pare assim que puder formar uma bola.
9. Envolve em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 30 minutos.
10. Abra a massa com 3mm de espessura e forre seu círculo.
11. Coloque a massa no congelador por alguns minutos (ou na geladeira por no mínimo 30 minutos), depois asse a 160°C por 18 minutos.
12. Deixe esfriar.
13. Creme de confeitador de baunilha: de leite de açúcar de gemas de farinha de manteiga 1 fava de baunilha Tive um pouco demais, recomendo reduzir todas as quantidades com base em de gemas.
14. Aqueça o leite com os grãos de baunilha.
15. Bata as gemas com o açúcar e depois a farinha.
16. Despeje metade do leite quente com baunilha sobre a mistura, mexendo, e depois volte tudo para a panela.
17. Cozinhe em fogo médio, batendo constantemente.

18. Quando o creme engrossar, retire do fogo, deixe esfriar por alguns minutos e adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos.
19. Cubra o creme com filme plástico em contato, e deixe esfriar completamente.
20. Em seguida, bata levemente o creme, despeje no fundo da torta e alise a superfície.
21. Coloque novamente na geladeira.
22. Chantilly: de creme de leite fresco (na receita original) de creme de leite d'Isigny (na receita original) de açúcar de confeiteiro (na receita original) ~~1/2~~ 1/4 xícara de baunilha Bata todos os ingredientes juntos até obter um chantilly.
23. Coloque o chantilly em um saco de confeitar com bico canelado.
24. Decore a torta com o chantilly e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com