

Tarte de maçã (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g de manteiga
- 71g de açúcar de confeitiro
- 23g de farinha de amêndoas
- 1g de sal de Guérande
- 1g de baunilha em pó
- 44g de ovos
- 188g de farinha T55
- 56g de manteiga
- 56g de açúcar refinado
- 56g de farinha de amêndoas
- 56g de ovos
- 750g de maçãs Granny Smith
- 95g de suco de limão amarelo
- 100g de manteiga
- 100g de gemas de ovos
- 25g de creme líquido

Préparation

1. Recebi o livro Fruits de Cédric Grolet há algumas semanas, e estava muito ansiosa para tentar uma de suas receitas.
2. Decidi por esta receita de torta de maçã, já publicada nas revistas Fou de Pâtisserie e Pâtisserie & Compagnie.
3. Composta por uma massa doce, um creme de amêndoas, um purê de maçã e fatias de maçã, é muito pouco doce e destaca a maçã em diferentes formas.
4. A acidez trazida pela Granny Smith é compensada pelas maçãs Royal Gala, mais doces, e pelo creme de amêndoas.
5. Se você fizer essa torta, recomendo que respeite bem os tipos de maçã da receita para obter um resultado que se aproxime o máximo possível da torta original de Cédric Grolet.
6. Nada muito complicado nesta receita, basta começar no dia anterior para preparar a massa doce.
7. Finalmente, como muitas vezes, as quantidades eram excessivas para uma torta; a receita que lhe dou corresponde a uma torta de 24 cm (quantidades calculadas com base nos restos que tive).
8. Tudo dito, às maçãs!
9. Cream a manteiga com o açúcar de confeitiro (na batedeira com a pá, ou numa tigela), em seguida, adicione a farinha de amêndoas, o sal e a baunilha.
10. Emulsione a mistura de creme com os ovos previamente batidos, e depois adicione progressivamente a farinha até obter uma massa homogênea.
11. Coloque a massa no refrigerador por pelo menos 4 horas.
12. Após o descanso, estenda a massa a uma espessura de 3mm, depois coloque em um aro de torta de 24cm de diâmetro e 2cm de altura.
13. Em seguida, deixe a massa secar por 1 dia no refrigerador.
14. Cream a manteiga com o açúcar e a farinha de amêndoas, em seguida, adicione progressivamente os ovos previamente batidos.
15. Coloque o creme de amêndoas em um saco de confeitar e reserve no refrigerador.

16. Descasque as maçãs, e depois corte em pequenos cubos de 3mm de lado (a parte mais demorada da receita, fazer pequenos cubos de maçã não é muito rápido).
17. Adicione o suco de limão amarelo.
18. Aqui está a técnica dada no livro: coloque as maçãs em um saco de vácuo e depois cozinhe no forno a vapor a 100°C ou em uma panela de água fervente por 13 minutos.
19. Como eu não tinha o equipamento, preparei um banho-maria e cozinhei minha compota em uma panela pequena tampada por cerca de 45 minutos.
20. Parei o cozimento quando obtive uma compota com alguns pequenos cubos de maçã visíveis.
21. Corte as maçãs de forma a obter fatias de 1mm de espessura usando uma mandolina se possível, você terá fatias mais regulares e ainda ganhará muito tempo.
22. Não havia nada indicado na receita, mas tive medo de que as maçãs escurecessem, então as mergulhei em um xarope de limão morno (de água, de suco de limão, de açúcar, tudo levado à fervura e depois deixado esfriar) por 2 a 3 minutos.
23. Preaqueça o forno a 160°C.
24. Asse o fundo da torta "às cegas" por 25 minutos.
25. Misture as gemas de ovos e o creme, depois pincele a torta com essa mistura com a ajuda de um pincel.
26. Coloque a torta de volta ao forno por 10 minutos.
27. Ao retirar do forno, recheie a torta com o creme de amêndoas (até cerca de meia altura), depois coloque novamente no forno por 10 minutos.
28. Uma vez que a torta esteja cozida e resfriada, recheie com a compota de maçãs (fiz um leve domo), e disponha as fatias de maçã em espiral, sobrepondo-as, começando de fora para o centro da torta.
29. Em seguida, derreta a manteiga, pincele a torta com ela e asse a 175°C por 6 minutos.