

Torta macia de pera e baunilha

Ingrédients

- 85g de claras de ovo
- 110g de açúcar mascavo
- 75g de farinha
- 50g de manteiga
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 2 peras
- 1 maçã grande ou 2 pequenas
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 2 a 3 peras
- 150g de açúcar
- 1 litro de água
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha
- 100g de creme de leite fresco a 35% de gordura (1)
- 75g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 50g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 1 gema de ovo
- 30g de amido de milho
- 200g de creme de leite a 35% de gordura (2)

Préparation

1. No início do mês, comemoramos o 1º aniversário da minha segunda filha, Gabrielle, e é claro que fiz um bolo para a ocasião.
2. Eu tinha várias restrições: precisava de um bolo cujos diferentes elementos pudessem ser preparados com antecedência, com frutas amarelas (suas favoritas, então, considerando a temporada, foi peras com um toque de maçã), e com uma textura muito macia para que ela pudesse provar um (pequeno) pedaço.
3. Então, decidi fazer minha base de bolo nuvem de baunilha, com maçãs/peras cozidas de várias maneiras, e um creme diplomata (meu favorito) de baunilha.
4. Provavelmente foi minha última receita com frutas antes da chegada de morangos e outras frutas de primavera/verão, uma bela maneira de aproveitar as peras uma última vez!
5. Material: Forma de torta invertida Batedor Mini espátula angular Sacos de confeitar Bico 18mm Bico 10mm Bico de petit four 14mm Ingredientes: Usei a baunilha de Madagascar & o extrato de baunilha Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparação: 1 hora + cozimento & resfriamento Para uma torta de 28cm / 8 a 10 pessoas: O biscoito macio de baunilha: de claras de ovo de açúcar mascavo de farinha de manteiga 1 colher de sopa de extrato de baunilha Derreta a manteiga e deixe-a esfriar.
7. Bata as claras com o açúcar até obter um merengue firme e liso.
8. Adicione o extrato de baunilha e a farinha peneirada com uma espátula flexível.
9. Misture uma pequena parte desta mistura à manteiga derretida esfriada.
10. Quando a preparação estiver homogênea, misture delicadamente as duas massas.
11. Despeje na forma untada e polvilhada com açúcar mascavo, e coloque imediatamente no forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos.
12. Deixe esfriar.

13. O compota de maçãs-peras: 2 peras 1 maçã grande ou 2 pequenas 1 colher de sopa de extrato de baunilha Descasque as frutas e corte-as em pequenos cubos.
14. Coloque-os em uma panela com a baunilha e um pouco de água, e deixe a mistura cozinhar em fogo baixo, mexendo regularmente até obter uma textura de compota com pedaços (se necessário, adicione mais um pouco de água durante o cozimento).
15. Deixe esfriar.
16. As peras cozidas: 2 a 3 peras de açúcar itro de água 2 colheres de sopa de extrato de baunilha Descasque as peras e retire o caroço.
17. Leve à ebulição a água, o açúcar e a baunilha.
18. Mergulhe as peras na mistura e deixe cozinhar em fogo brando por cerca de 30 minutos (ajuste conforme suas peras, elas devem estar bem macias e suculentas no final do cozimento).
19. Se tiver tempo, deixe esfriar no próprio xarope.
20. O creme diplomata de baunilha: de creme de leite fresco a 35% de gordura (1) de leite integral 1 fava de baunilha de açúcar refinado 2 ovos ema de ovo de amido de milho de creme de leite a 35% de gordura (2) Aqueça o creme (1) e o leite com os grãos da fava de baunilha.
21. Bata os ovos com a gema e o amido de milho, em seguida despeje o líquido quente sobre eles, misturando bem.
22. Despeje tudo de volta na panela e engrosse em fogo médio, batendo sem parar.
23. Coloque o creme de confeitiro em um prato, cubra com filme plástico e deixe esfriar completamente na geladeira.
24. Quando estiver frio, bata o creme (2) em chantilly e, em seguida, adicione-o delicadamente ao creme de confeitiro.
25. Passe imediatamente para a montagem.
26. Montagem: Espalhe a compota resfriada no fundo da torta.
27. Adicione uma camada de creme diplomata e alise a superfície.
28. Corte as peras cozidas em fatias finas e coloque-as sobre o creme, depois use o restante do creme diplomata em volta das peras antes de se deliciar!