

Tart cu lămâie și bezea

Ingrédients

- 180g de unt moale
- 115g de zahăr pudr + 3 linguri
- 55g de pudr de alune
- 4 ou
- 60g de albuuri
- 150g de făină T55
- 63g de amidon + 3 linguri
- 355g de zahăr granulat
- 2,5g de agar-agar
- 195g de suc de lămâie
- 15g de lapte
- 10g de gelatin
- 40g de sirop de glucoz
- 60g de unt moale
- 90g de zahăr pudr
- 30g de pudr de alune
- 1 ou
- 150g de făină T55
- 50g de amidon
- 225g de apă
- 50g de zahăr granulat
- 2,5g de agar-agar
- 100g de suc de lămâie
- 10g de gelatin
- 200g de zahăr granulat
- 40g de sirop de glucoz
- 60g de albuuri
- 60g de apă
- 25g de unt moale
- 25g de zahăr pudr
- 25g de pudr de alune
- 5g de amidon
- 15g de lapte
- 3 ou
- 105g de zahăr granulat
- 8g de amidon
- 95g de suc de lămâie
- 95g de unt

Préparation

1. Dacă am schimba puțin plânta cu lămâie bezea?
2. Iată plânta mea cu lămâie, de data aceasta cu bezea.
3. Am ales să fac bezeaua din timp și să decorez plânta cu cubule mici, dar o puteți face și în ultimul moment și să o puneți cu puțin sau să o întindeți cu lingura direct pe plântă, la fel ca cu bezeaua italiană.
4. Am folosit alunele pentru aluatul dulce și crema de alune pentru că ador combinația cu lămâie, dar puteți face o versiune cu migdale sau fistic, în funcție de preferințele voastre. În cele din urmă, gelatina de lămâie nu este obligatorie, dar permite adăugarea unei note suplimentare de aciditate care contrabalansează bine bezeaua!
5. Materiale: Cercle oblong De Buyer Zesteur microplane Am folosit Cooking Chef de Kenwood pentru bezea: cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking chef / colaborare comercială.

6. Am folosit rulet de patiserie, tav perforat, spatula îndoit Guy Demarle: cod de recomandare FLAVIE10 de completat la înscriere pentru 10 oferi la prima comandă / colaborare comercial.
7. Ingrediente :Am folosit pudra de alune Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
8. Lista de cumpărături : de unt moale de zahăr pudră + inguri de pudră de alune 4 ouă de albuuri de făină T55 de amidon + inguri de zahăr granulat 2, de agar-agar de suc de lămâie de lapte Coaja de lămâie de gelatină de sirop de glucoză Timp de preparare : 1h15 + 25 minute de coacere + minimum 4 ore de odihnă Pentru o plăcintă de 30cm lungime / 8 persoane : Aluat dulce cu alune : de unt moale de zahăr pudră de pudră de alune 1 ouă de făină T55 de amidon Cremati untul moale cu zahărul pudră.
9. Apoi, adăugăm pudra de alune și emulsionăm cu oul.
10. Finalizăm prin încorporarea făinii în amidonului, formăm o bilă, aplatizăm-o și lăsați-o să se odihnească în frigider timp de cel puțin 1h30.
11. În cele din urmă, întindeți-o la o grosime de 2mm și tapetați cercul pentru plăcintă.
12. Lăsați din nou să se odihnească în frigider timp de cel puțin 2 ore, dacă este posibil, toată noaptea.
13. Gelatină de lămâie : de apă de zahăr granulat 2, de agar-agar de suc de lămâie Coaja fin tăiată de la lămâie Veți avea prea mult gelatină, dar este greu să reduceți cantitatea.
14. Amestecați zahărul și agar-agarul.
15. Încălziți apa, apoi turnați zahărul peste ea.
16. Amestecați bine, aduceți la fierbere și lăsați să fiarbă timp de 2-3 minute.
17. Departe de foc, adăugăm sucul și coaja de lămâie, apoi turnați într-un vas și puneți în frigider pentru a se întări gelatina.
18. Beze de lămâie : de gelatină de zahăr granulat de sirop de glucoză de albuuri de apă Coaja de la lămâie Pentru finisare: inguri de amidon + inguri de zahăr pudră Dacă folosiți gelatină în foi: puneți foile de gelatină într-un bol cu apă rece pentru a se înmuia, apoi, odată ce s-au înmuiat, scurgeți-le și topiți-le la bain-marie sau în cuptorul cu microunde.
19. Dacă folosiți gelatină în pulbere: hidratați-o în apă, apoi topiți-o câteva secunde în cuptorul cu microunde.
20. Într-o cratiță, faceți un sirop cu apă, zahărul și siropul de glucoză.
21. Când siropul ajunge la 115°C, începeți să bateți albuurile.
22. Când siropul ajunge la temperatura de 130°C, turnați-l peste albuurile bătute continuând să bateți cu un mixer electric.
23. Apoi adăugăm gelatina topită și coaja de lămâie și bateți din nou câteva minute.
24. Tapetați o tavă plată sau dreptunghiulară cu hârtie de copt sau folie alimentară ușor unsă, apoi turnați bezeaua în tavă și neteziți suprafața.
25. Lăsați bezeaua să se întărească la temperatura camerei timp de cel puțin 4 ore.
26. Apoi, tăiați cubule mici și presărați-le cu amestecul de zahăr pudră și amidon.
27. Crema de alune & coaja de lămâie : de unt moale de zahăr pudră de pudră de alune de amidon de lapte Coaja de la lămâie Amestecați untul moale cu zahărul pudră, pudra de alune și amidonul, apoi adăugăm laptele și coaja.
28. Întindeți crema pe fundul plăcintei.
29. Coaceți timp de 20-25 minute la 170°C.
30. Lăsați să se răcească.
31. Crema de lămâie : 3 ouă de zahăr granulat Coaja de la lămâie de amidon de suc de lămâie de unt Amestecați zahărul cu coaja de lămâie.

32. Bate i cu ou le, apoi cu amidonul.
33. Ad uga i sucul de l mâie i l sa i s se îngroa e la foc mediu, amestecând continuu.
34. Îndep rta i de pe foc, apoi ad uga i untul t iat în buc i mici.
35. Mixeaz cu un blender de imersie pentru a ob ine o crem fin i emulsionat .
36. Apoi, pute i fie s o l sa i s se r ceasc într-un recipient, acoperit cu folie de contact, înainte de a umple pl cînta, fie s o turna i direct pe pl cînta r cit i s pune i totul în frigider.
37. Montare & finisaje : Scoate i gelatina de l mâie i t ia i-o în cubule e foarte mici.
38. Mixeaz restul cu un blender de imersie.
39. Întinde i un strat sub ire pe crema de l mâie.
40. Decora i cu cubule ele de bezea i gelatina de l mâie înainte de a v bucura!