

Tart panna cotta cu c p uni, combawa i lime

Ingrédients

- 60g de unt moale
- 90g de zah r pudr
- 30g de pudr de migdale
- 1 ou
- 180g de f in T55
- 50g de amidon de porumb
- 1 ou
- 35g de zah r
- 55g de piure de c p uni
- 55g de f in T55
- 2g de praf de copt
- 15g de unt
- 15g de smântân lichid întreag
- 20g de suc de lime
- 15g de zah r pudr
- 380g de smântân lichid întreag
- 1,3g de agar-agar
- 30g de zah r
- 300 pâ n la 350g de c p uni

Préparation

1. Revin cu o nou tart cu c p uni!
2. De data aceasta, c p unile sunt asociate cu o panna cotta de combawa i lime foarte proasp t , adaptat la temperaturile actuale Material: Cercle oblong De Buyer Fouet Rouleau à pâtisserie Plaque perforée Timp de preparare: 50 minute + odihn i coacere Pentru o tart oblong de 30cm lungime: Aluat dulce cu migdale: de unt moale de zah r pudr de pudr de migdale 1 ou de f in T55 de amidon de porumb Amesteca i untul moale cu zah rul pudr , pudra de migdale i sarea.
3. Emulsiona i amestecul cu oul, apoi ad uga i f ina i amidonul.
4. Amesteca i rapid i opri i-v imediat ce pute i forma o bil .
5. În f ura i-o în folie i pune i-o la frigider pentru cel pu in 30 de minute.
6. Apoi, întinde i aluatul la o grosime de 2-3mm i tapeta i cercul uns.
7. În epa i aluatul, apoi pune i-l la congelator timp de cel pu in 15 minute.
8. Apoi, coace i aluatul la alb timp de aproximativ 20 de minute la 170°C.
9. La ie irea din cuptor, l sa i s se r ceasc .
10. Biscuit moale cu c p uni: 1 ou de zah r de piure de c p uni de f in T55 de praf de copt de unt de smântân lichid întreag de suc de lime de zah r pudr Topi i untul, apoi l sa i-l s se r ceasc .
11. Bate i ou le cu zah rul, apoi ad uga i piureul de c p uni.
12. Incorpora i f ina i praful de copt cernute, apoi untul r cit i smântâna lichid .
13. Turna i aluatul pe o tav în cercul pentru tart i coace i în cuptorul preînc lzit la 170°C timp de 12 minute.
14. Între timp, amesteca i sucul de lime cu zah rul pudr .
15. La ie irea din cuptor, înmuia i biscuitul cu amestecul anterior, apoi l sa i s se r ceasc i t ia i biscuitul în dou pe în l ime.

16. Apoi, a eza i-l în fundul tartei.

17. Panna cotta de combawa & lime: de smântân lichid întreag 1, de agar-agar de zahăr Coaja de un combawa și de un lime Amesteca și cele trei ingrediente, apoi încalzește și amestecul amestecând regulat.

18. Când amestecul ajunge la fierbere, continuă și gătirea timp de 1 minut, amestecând constant.

19. Apoi, lasă și panna cotta să se răcească câteva minute (amestecând din când în când pentru a evita formarea unei pelicule la suprafață) și turna-o în fundul tartei.

20. Finalizări: 300 până la de capuri Când panna cotta s-a întărit, tăia și capurile și a eza i-le pe tart înainte de a servi!