

Gräddpaj (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g smör
- 150g florsocker
- 50g mandel pulver
- 1 vaniljstång (eller lite vaniljpulver)
- 80g ägg
- 400g mjöl T55
- 500g mjölk
- 100g socker
- 80g äggulor
- 50g mjöl
- 30g smör
- 1 vaniljstång
- 180g flytande grädde (375g i originalreceptet)
- 180g Isigny-crème fraîche (375g i originalreceptet)
- 20g florsocker (40g i originalreceptet)

Préparation

1. Här är receptet på en paj som jag har velat prova väldigt länge: Benoit Castels gräddtårta.
2. Det är en enkel paj: söt deg, vaniljkräm och vispgrädde, allt väl vaniljdoftande.
3. Jag rekommenderar förstås att använda en kvalitetsvanilj, annars kommer pajen inte att ha samma smak.
4. Jag tog receptet från tidningen Fou de Pâtisserie, mängderna var för stora så jag har antecknat mina tips om mängderna nedan Utrustning: Visp Bakplåtsrulle Liten vinklad spatel Perforerad plåt Räfflad munstycke 20 cm perforerat pajkrans från de Buyer Ingredienser: Jag använde Norohy vanilj från Valrhona: koden ILETAITUNGATEAU för 20 % rabatt på hela sajten (affiliat).
5. Mängderna är för stora, du kan självklart minska dem genom att använda ett enda ägg.
6. Blanda smöret, florsocker, vanilj och mandelpulver.
7. Vispa blandningen med ägget, tillsätt sedan mjölet.
8. Blanda snabbt och sluta så snart du kan bilda en boll.
9. Täck med plastfilm och ställ i kylan i minst 30 minuter.
10. Kavla ut degen till 3mm tjocklek och fodra din pajkrans.
11. Lägg degen i frysen några minuter (eller i kylan minst 30 minuter), baka sedan i 160°C i 18 minuter.
12. Låt svalna.
13. Jag hade lite för mycket, jag rekommenderar att minska alla mängderna och basera dem på äggulor.
14. Värm upp mjölken med vanilj.
15. Vispa äggulorna med strösocker och mjöl.
16. Häll hälften av den heta vaniljmjlken över och blanda, häll sedan allt tillbaka i kastrullen.
17. Koka på medelhög värme och vispa hela tiden.
18. När krämen har tjocknat, ta bort från värmen, låt svalna några minuter och tillsätt sedan smöret i små bitar.
19. Täck krämen med plastfilm, och låt svalna helt.
20. Vispa krämen lätt, häll sedan i pajskalet och jämna ut ytan.
21. Ställ tillbaka i kylan.

22. Vispa ihop alla ingredienser tills du får en grädden.
23. Häll grädden i en spritspåse med ett räfflat munstycke.
24. Spritsa grädden över pajen och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com