

Vanilj- och marshmallowntartletter

Ingrédients

- 100g helmjölk
- 200g full grädde
- 1 vaniljstång
- 2g gelatin
- 170g vit choklad Ivoire eller Waina
- 60g smör rumstempererat
- 90g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 1 tesked vaniljextrakt
- 1 ägg
- 160g mjöl T55
- 50g maizena
- 60g äggvitor
- 50g strösocker
- 40g äggulor
- 50g mjöl T55
- 4 matskedar mjölk
- 1 tesked vaniljextrakt
- 10g gelatin
- 200g strösocker
- 40g glukossirap
- 60g äggvitor
- 60g vatten
- 2 matskedar vaniljextrakt eller vanilj i pulverform
- 3 matskedar florsocker
- 3 matskedar maizena

Préparation

1. Vanilj, vanilj och vanilj, det är allt du hittar i dessa små pajer med en molnliknande textur, både krispiga, mjuka och smältande.
2. När det gäller organisationen kan du förbereda alla element utom marshmallowen dagen innan om det är mer praktiskt för dig, på den stora dagen behöver du bara sätta ihop och göra marshmallowen. Utrustning: Perforerade calissonringar Perforerade hexagonala ringar Termometer Visp Kavel Mini vinklad spatel Perforerad plåt Sprits Spritsmunstycke 18mm Spritsmunstycke 12mm Ingredienser: Jag använde mandelmjöl och vaniljpulver från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affilierad).
3. Jag använde vanilj från Madagaskar och Norohy vaniljextrakt från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. Lägg gelatinet i en skål med kallt vatten.
5. Värm mjölken med vaniljkorn.
6. Ta bort från värmen, tillsätt det rehydrerade och urkramade gelatinet.
7. Blanda, lägg sedan till den redan smälta chokladen.
8. Tillsätt sedan kall grädde, mixa väl för en slät och glänsande kräm.
9. Täck med plastfolie och ställ i kylskåpet över natten.
10. Blanda det rumstempererade smöret med florsockret och sedan mandelmjölet och vaniljen.
11. Tillsätt ägget, emulgera och sedan tillsätter du mjölet och maizenan utan att arbeta degen för mycket.

12. Forma en boll, täck den och ställ i kylskåpet i minst 3 timmar.
13. Sedan, kavla ut degen till högst 2 mm tjock och lägg i dina smorda ringar på en plåt med bakplåtspapper.
14. Sätt tillbaka degen i kylskåpet i minst 1 timme.
15. Sedan, baka pajformarna i en förvärmad ugn vid 175°C i cirka 15 minuter.
16. Låt svalna.
17. Vispa äggvitorna med strösockret tills du får en jämn och glänsande maräng.
18. Tillsätt äggulorna, vispa snabbt för att blanda dem, tillsätt sedan det siktade mjölet med hjälp av en Maryse.
19. Kavla ut virginial biscuit på en plåt täckt med bakplåtspapper till cirka 3 eller 4 mm tjocklek, strö över florsocker och grädda omedelbart i en förvärmad ugn vid 180°C i 10 till 12 minuters tillagning.
20. Låt svalna och skär ut kexformar i form av dina små pajringar (lite mindre än ringarna).
21. Placera dem i de kylda pajformarna och pensla med mjölk blandad med vaniljextrakt.
22. Fyll pajformarna med kristalliserad namelaka och släta ut ytan.
23. Ställ i kylskåpet.
24. Lägg gelatinet i en skål med kallt vatten.
25. I en kastrull, häll i vattnet, sockret och glukosen och värm blandningen.
26. När den når 115°C, börja vispa äggvitorna tills du får hårt vispad äggvita.
27. När sirapen når 130°C, häll den över de hårt vispade äggvitorna och vispa medelhastighet.
28. Samtidigt, krama ur gelatinet och smält det i mikrovågsugn eller vattenbad några sekunder.
29. Häll det i marängen, tillsätt vaniljen.
30. Fortsätt vispa några minuter för att kyla marshmallowen.
31. När den är varm/lummen, häll den i en spritspåse med det munstycke du valt och spritsa marshmallowen på tarteletten.
32. Finish: 3 matskedar florsocker 3 matskedar maizena Lite vaniljpulver Blanda florsockret, maizenan och vaniljen och pudra över tarteletterna.
33. Låt marshmallowen kristallisera i minst 2 timmar och njut!