

Pumpa kryddkaka

Ingrédients

- 1 pumpa
- 120g smör
- 85g florsocker
- 225g mjöl
- 20g kakaopulver
- 50g ägg
- 2g fint salt
- 425g pumpapuré
- 236g vispgrädde med 35% fett
- 75g rörsocker
- 230g äggulor
- 1 tesked kanelpulver
- 150g cream cheese
- 85g mascarpone
- 15g florsocker

Préparation

1. Som sagt, höst betyder pumpakrydda!
2. Här är en paj, riktigt läcker med sin kakaopajdeg och sina klickar av mascarpone-cream cheese.
3. Jag hittade detta recept i det senaste numret av tidningen Fou de Pâtisserie, det är inte komplicerat men det kräver en hel del vila så receptet bör göras dagen innan provsmakningen (du kan till och med göra degen dagen innan och låta den "torka" i kylskåpet hela natten när den är formad).
4. Sista saken, om jag skulle göra om det skulle jag sätta mer kryddor i grädden (lite vanilj, en större mängd kanel och ingefära.
5. det är upp till dig beroende på din smak!
6.).
7. Utrustning :Cirkeln De BuyerPlåt med hålkavellingredienser :Jag använde pumpapuré och kanel Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
8. Jag använde kakaopulver från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
9. Förberedelsetid : 1h30 + 1h25 bakning + 14h vilaFör en paj med 25 cm diameter : Jag använde en cirkel med 20 cm diameter så jag multiplicerade mängderna med 0,64 för fyllningen av pagen.
10. Pumpapurén : Jag använde färdig pumpapuré från Koro.
11. 1 pumpa Skär pumpan, ta bort fröna och baka den i ugnen i cirka en halvtimme vid 180°C, pumpan ska bli mjuk.
12. Mixa sedan köttet för att få en slät puré och ta den mängd som behövs för receptet.
13. Den söta kakaodegen : smör florsocker mjöl kakaopulver ägg fint salt Blanda smöret, florsockret, mjölet, kakaon och saltet med hjälp av en degkrok (eller med fingrarna) för att få en smulig blandning.
14. Tillsätt sedan ägget och blanda igen för att bilda en homogen boll.
15. Täck degen med plastfolie och lägg den i kylskåpet i minst 2 timmar.
16. Därefter, kavla ut degen till 2 mm tjocklek och klä din cirkel.
17. Lägg den tillbaka i kylskåpet i minst 2 timmar.

18. Pumpa- och kryddfyllningen : pumpapuré vispgräddes med 35% fett rörsocker äggulor 1 tesked kanelpulver $\frac{1}{4}$ tesked ingefärspulver $\frac{1}{2}$ tesked kryddnejlikpulver $\frac{1}{4}$ tesked salt Lägga pumpapurén, grädden, hälften av sockret och kryddorna i en kastrull.
19. Värm blandningen.
20. Vispa äggulorna med den andra hälften av sockret.
21. När blandningen i kastrullen börjar koka, håll den över äggen och blanda väl, ställ sedan åt sidan.
22. Bakningen : Förgrädda den söta degen vid 175°C i cirka 20 minuter (om det behövs kan du lägga vikter eller kärnor ovanpå under förgräddningen).
23. Sila pumpakryddfyllningen och håll den över den förgräddade degen.
24. Grädda vid 150°C i 25 minuter.
25. I slutet av gräddningen ska grädden fortfarande vara lite skakig, den kommer att stelna efteråt.
26. Låt den svalna lite och lägg den sedan i kylskåpet över natten.
27. Mascarponekrämen : cream cheese mascarpone florsocker Blanda de tre ingredienserna för att få en homogen blandning och ställ i kylskåpet.
28. Avslutningarna : QS pumpafrön När pajen har svalnat helt, gör klickar med mascarponekrämen och lägg dem ovanpå.
29. Dekorera med några pumpafrön innan du njuter!