

Äppelpaj (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g smör
- 71g florsocker
- 23g mandelpulver
- 1g Guérande-salt
- 1g vaniljpulver
- 44g ägg
- 188g T55-mjöl
- 56g smör
- 56g strösocker
- 56g mandelpulver
- 56g ägg
- 750g Granny Smith-äpplen
- 95g citronsaft
- 100g smör
- 100g äggulor
- 25g flytande grädde

Préparation

1. Jag har fått Cedric Grolets bok Fruits för några veckor sedan, och jag har verkligen velat testa ett av hans recept.
2. Jag bestämde mig för detta recept på äppelpaj, som redan publicerats i magasinen Fou de Pâtisserie och Pâtisserie & Compagnie.
3. Bestående av en söt deg, en mandelkräm, ett Granny Smith-äppelmix och äppelskivor, är den väldigt lite sötad och hedrar verkligen äpplet i olika former.
4. Syran från Granny Smith kompenseras av de sötare Royal Gala-äpplena och mandelkrämen.
5. Om du gör denna paj rekommenderar jag dig därför att verkligen följa sorterna av äpplen i receptet för att få ett resultat som liknar Cedric Grolets ursprungliga paj.
6. Det är inget komplicerat med detta recept, man måste helt enkelt börja dagen innan med den söta degen.
7. Till sist, som ofta, var mängderna för stora för en paj, det recept jag ger dig motsvarar en paj på 24 cm (mängderna beräknade efter de rester jag hade).
8. Allt är sagt, ta fram era äpplen!
9. Vispa smöret med florsockret (i en robot utrustad med vinge eller i en blandningsskål) och tillsätt sedan mandelpulver, salt och vanilj.
10. Emulgera den resulterande krämmen med de tidigare vispade äggen och tillsätt sedan mjölet gradvis tills du får en homogen boll.
11. Lägg degen i kylskåpet i minst 4 timmar.
12. Efter vila, kavla ut degen till en tjocklek på 3 mm och rulla in den i en 24 cm bred och 2 cm hög pajring.
13. Låt sedan degen torka under en dag i kylskåpet.
14. Vispa smöret med sockret och mandelpulvret och tillsätt sedan gradvis de tidigare vispade äggen.
15. Lägg mandelkrämen i en spritspåse och förvara den i kylskåpet.
16. Skala äpplena och skär dem sedan i små tärningar om 3 mm (den del av receptet som tog längst tid för mig, att göra små tärningar av äpplen är inte direkt snabbt).
17. Tillsätt citronsaften.

18. Här är tekniken som ges i boken: lägg äpplena i en vakuumpåse och tillaga i ångugn vid 100°C eller i en kastrull med kokande vatten i 13 minuter.
19. Eftersom jag inte var utrustad så gjorde jag ett vattenbad och tillagade min äpplemix i en liten kastrull täckt i cirka 45 minuter.
20. Jag stoppade matlagningen när jag fick en mix med fortfarande några små äppelbitar synliga.
21. Skär äpplena så att du får skivor om 1 mm tjocka med hjälp av en mandolin om möjligt, du får då mer jämna skivor och dessutom sparar du mycket tid.
22. Inget nämndes i receptet men jag var rädd att äpplena skulle mörkna så jag blötte dem i en varm citronsirap (vatten, citronsaft, socker, allt kokas och låt svalna) i 2 till 3 minuter.
23. Förvärm ugnen till 160°C.
24. Förbaka pajskalet i 25 minuter.
25. Blanda äggulorna och grädden och pensla pajen med denna blandning med hjälp av en pensel.
26. Sätt tillbaka pajen i ugnen i 10 minuter.
27. När du tar ut den ur ugnen, fyll pajen med mandelkräm (till ungefär halvvägs) och sätt den i ugnen igen i 10 minuter.
28. När pajen är bakad och avsvalnad, fyll den med äppelmixen (jag formade en lätt kupol) och arrangera sedan äppelskivorna i spiral, överlappande varandra, från utsidan mot insidan av pajen.
29. Smält sedan smöret och pensla pajen med det och baka vid 175°C i 6 minuter.