

Tarte panna cotta ya strawberry, combawa na limau ya kijani

Ingrédients

- 60g ya siagi iliyopondwa
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa almond
- 1 yai
- 180g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 1 yai
- 35g ya sukari
- 55g ya puree ya strawberry
- 55g ya unga T55
- 2g ya unga wa kuoka
- 15g ya siagi
- 15g ya cream ya maji kamili
- 20g ya juisi ya limau ya kijani
- 15g ya sukari ya unga
- 380g ya cream ya maji kamili
- 1,3g ya agar-agar
- 30g ya sukari
- 300 hadi 350g ya strawberries

Préparation

1. Nirudi tena na tarti mpya ya strawberries!
2. Mara hii, strawberries zimeunganishwa na panna cotta ya combawa na limau ya kijani safi, inayofaa kwa joto la sasa Vifaa: Cercle oblong De Buyer Fouet Rouleau à pâtisserie Plaque perforée Wakati wa maandalizi: dakika 50 + kupumzika na kupika Kwa tarti ya oblong yenye urefu wa cm 30: Mchanganyiko wa sukari na almond: ya siagi iliyopondwa ya sukari ya unga ya unga wa almond 1 yai ya unga T55 ya maizena Changanya siagi iliyopondwa na sukari ya unga, unga wa almond na chumvi.
3. Emulsionize mchanganyiko na yai, kisha ongeza unga na maizena.
4. Changanya haraka, na simama mara tu unavyoweza kuunda mpira.
5. Funga na uweke kwenye friji kwa angalau dakika 30.
6. Kisha, nyunyiza mchanganyiko huo kwa unene wa mm 2 hadi 3 na uweke kwenye mduara wako ulio na siagi.
7. Piga mchanganyiko, kisha uweke kwenye freezer kwa angalau dakika 15.
8. Kisha, pika mchanganyiko wako bila kufunika kwa takriban dakika 20 kwa 170°C.
9. Baada ya kutoka kwenye oveni, acha ipoze.
10. Biskuti laini za strawberry: 1 yai ya sukari ya puree ya strawberry ya unga T55 ya unga wa kuoka ya siagi ya cream ya maji kamili ya juisi ya limau ya kijani ya sukari ya unga Sukuma siagi kisha acha ipate joto.
11. Piga mayai na sukari, kisha ongeza puree ya strawberry.
12. Incorporate unga na unga wa kuoka uliochujwa, kisha siagi iliyopata joto na cream ya maji.
13. Mimina mchanganyiko kwenye sahani ndani ya mduara wa tarti na uweke kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 170°C kwa dakika 12.
14. Wakati huo, changanya juisi ya limau na sukari ya unga.
15. Baada ya kutoka kwenye oveni, nyunyiza biskuti na mchanganyiko wa awali, kisha acha ipoze na ukate

biskuti kwa urefu.

16. Kisha, weka kwenye msingi wa tarti.

17. Panna cotta ya combawa & limau ya kijani: ya cream ya maji kamili 1, ya agar-agar ya sukari Zest za combawa na limau ya kijani Changanya viambato vitatu, kisha pasha moto mchanganyiko huku ukipiga mara kwa mara.

18. Wakati mchanganyiko unachemka, endelea kupika kwa dakika 1, kila wakati ukichochea.

19. Kisha, acha panna cotta ipoze kwa dakika chache (ukichochea mara kwa mara ili kuepuka kuunda filamu juu ya uso) na mimina kwenye msingi wa tarti.

20. Mamaliziko: 300 hadi ya strawberries Wakati panna cotta imechukua, kata strawberries na uweke juu ya tarti kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com