

Tartibu ya jordgari, pistachio na vanilla

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi au pistachio
- 1 yai
- 160g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 30g ya siagi laini
- 40g ya sukari ya unga
- 40g ya unga wa pistachio
- 15g ya puree ya pistachio
- 40g ya yai mzima
- 10g ya maizena
- 110g ya stroberi
- 30g ya pistachio nzima
- 350g ya stroberi
- 35g ya sukari
- 15g ya pistachio
- 330g ya maziwa mazima
- 1 ganda la vanilla
- 4 yolks ya yai
- 65g ya sukari
- 28g ya maizena
- 200g ya cream ya maji kamili 35% mafuta
- 15g ya pistachio

Préparation

1. Ulikuwa naonekana unapenda kuunda pamoja nami kwenye Instagram kichocheo cha Pasaka cha mwaka huu, kwa hivyo nimerudia kwa kichocheo cha sherehe za mama, na hapa ndio matokeo: tarti ya baridi na ladha ya stroberi/pista/vanila, ambayo itakushawishi ikiwa unapenda stroberi kama mimi Vifaa: Kipande cha tarti cha Buyer 20cm Rula ya keki Kijiko kidogo cha coudé Whisk Viungo: Nimetumia pistachio na puree ya pistachio Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 5% punguzo kwenye tovuti nzima (sio shirikisho).
2. Nimetumia vanilla Norohy kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti nzima (shirikisho).
3. Muda wa maandalizi: 1h15 hadi 1h30 + 25 dakika ya kupika Kwa tarti ya kipenyo cha 20cm: Pâte sucrée: ya siagi laini ya sukari ya unga ya unga wa mlozi au pistachio 1 yai ya unga T55 ya maizena Changanya siagi laini na sukari ya unga na unga wa mlozi.
4. Ongeza yai, panda mchanganyiko.
5. Kisha unganisha unga na maizena, bila kufanya kazi sana na unga.
6. Mara tu unapoweza kufanda mpira, acha kufanya kazi na unga na weka kwenye friji ndani ya filamu ya chakula kwa angalau masaa 2.
7. Halafu, tandaza unga kwa unene wa 2mm na uweke kwenye kipande cha tarti cha kipenyo cha 20cm.
8. Weka msingi wa tarti kwenye friji kwa angalau saa 1.
9. Crème de pistache: ya siagi laini ya sukari ya unga ya unga wa pistachio ya puree ya pistachio ya yai mzima ya maizena ya stroberi ya pistachio nzima Kama huna puree ya pistachio, unganisha kwa ya siagi na ya unga wa pistachio ya ziada.
10. Changanya siagi laini na puree ya pistachio.

11. Kisha, ongeza sukari ya unga, unga wa pistachio, maizena na mwishowe yai.
12. Tandaza crème kwenye msingi wa tarti yako, kisha ongeza stroberi zilizokatwa vipande na pistachio nzima.
13. Weka ndani ya oveni iliyo moto wa 170°C kwa dakika 20 hadi 25 (unaweza kuondoa kipande kwa dakika 5 za mwisho za kupika ili tarti iweze kuwa na rangi zaidi).
14. Acha ipoze kabisa.
15. Compotée de fraises: ya stroberi ya sukari Jusi ya limau moja nusu ya pistachio Vua stroberi na uikate vipande, kisha weka kwenye sufuria na sukari na jusi ya limau.
16. Upike kwa moto mdogo ukikoroga mara kwa mara hadi iwe compotée nene vya kutosha.
17. Tandaza juu ya tarti iliyo poa, kisha ongeza baadhi ya pistachio nzima.
18. Crème pâtissière vanille: ya maziwa mazima anda la vanila 4 yolks ya yai ya sukari ya maizena Ninaipenda crème diplomat iwe imara zaidi; ikiwa sivyo ilivyo kwako na/au huna 35% ya cream kwa crème diplomat (ila tu 30%), unaweza kuongeza kidogo ya gelatine: kwa hili, loweka gelatine 2 hadi kwenye bakuli la maji baridi.
19. Wakati crème imepikwa, kamua gelatine na ongeza mara imefikia crème.
20. Fanya maziwa yachemke pamoja na mbegu za ganda la vanila.
21. Piga yolks za mayai na sukari na maizena.
22. Mimina maziwa moto juu ya mayai ukikoroga vizuri, kisha rudisha vyote kwenye sufuria.
23. Pika kwa moto wa kati ukikoroga bila kupumzika hadi crème ikomae.
24. Halafu, kifunike kwa filamu ya chakula na ipoze kabisa kwa friji.
25. Crème diplomat: Crème pâtissière iliyo poa ya cream ya maji kamili 35% mafuta Wakati crème pâtissière imepoa, piga cream ya maji kuwa chantilly.
26. Unganisha 1/3 ya chantilly na crème pâtissière kwa kuchanganya kwa nguvu ili isilegee, kisha ongeza iliyobaki kwa uangalifu kwa maryse.
27. Mimina crème juu ya tarti na ipange kwa kufanya dome ya crème kama kwenye picha (kawaida utakuwa na kidogo crème ya ziada).
28. Finitions: ya pistachio Takribani ya stroberi Inabaki tu kuongeza stroberi zako na baadhi ya pistachios kwenye crème.
29. Ikiwa unataka kufanya mapambo ya "maua" kama mimi, ni kukata stroberi mbili, kisha kufanya vipande nyembamba na kuvijunga pamoja.
30. Mara maua yakishafanywa, weka juu ya tarti (si mapema sana, hasa kama zipo zenye kuwiva kama zangu, vinginevyo juisi ya stroberi inaweza kudondoka kwenye pâte sucrée) na ufurahie!