

Tart ya vanila, pecan na krimu brulee

Ingrédients

- 60g ya siagi
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa karanga za pecan
- 50g ya yai
- 180g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 110g ya unga wa karanga za pecan
- 12g ya maizena
- 90g ya sukari ya unga
- 65g ya yai zima
- 65g ya siagi
- 23g ya pure ya karanga za pecan
- 30g ya maziwa nzima
- 225g ya cream nzima ya kioevu
- 30g ya sukari ya kusaga
- 1,2g ya pectine NH
- 52g ya niaga za mayai
- 30g ya niaga za mayai
- 20g ya sukari ya kusaga
- 37g ya maziwa
- 125g ya cream ya kioevu asilimia 35 (1)
- 1 kifimbo cha vanilla
- 110g ya cream ya kioevu asilimia 35 (2)
- 45g ya mascarpone
- 100g ya crème brûlée

Préparation

1. Mapishi mpya ya tart, tena na mduara wa mikunjo wa Buyer ambao nilipata kama zawadi ya Krismasi, na ambao napenda sana, kama ulivyoona!
2. Ni tart iliyotengenezwa kwa ajili ya kumbukumbu ya kuzaliwa kwa mwenzi wangu, ambaye aliniomba tu mapishi yanayojumuisha cream chantilly na cream brûlée, na hivyo ndivyo matokeo: tart ya pecan, vanilla, na bila shaka cream brûlée.
3. Mapishi ni rahisi sana, usisite kugawanya kazi kwa siku mbili, kwa kufanya unga mtamu na cream brûlée siku ya kwanza kwani zote zinahitaji kupoa kwa muda kabla ya kuoka kwa moja na kuongezwa kwenye chantilly kwa nyingine.
4. Ikiwa una muda mchache, unaweza kubadilisha tart hii kuwa tart ya vanilla-pecan, na kuandaa cream chantilly ya vanilla kwa kuruka hatua ya cream brûlée.
5. Vifaa: Mduara wa mikunjo De Buyer Mviringo wa kupikia Mifuko ya douille Bamba lenye mashimo Douille saint honoré de Buyer Pilipili ya kupikia Viambato: Nilitumia vanilla ya Norohy / Valrhona, inayopatikana hapa (-20% kwa tovuti nzima na msimbo ILETAITUNGATEAU) na karanga za pecan na pure ya pecan kutoka Koro (-5% kwenye tovuti na msimbo ILETAITUNGATEAU).
6. Muda wa maandalizi: 1h15 + muda wa kupumzika + 1h20 wa kuoka Kwa tart ya kipenyo cha 20cm: Unga mtamu wa karanga za pecan: ya siagi ya sukari ya unga ya unga wa karanga za pecan Pinchi ya chumvi ya yai ya unga wa T55 ya maizena Changanya siagi na sukari ya unga, chumvi na unga wa karanga za pecan.
7. Ongeza yai, halafu malizia na unga na maizena.

8. Changanya mpaka iweze kupata unga sare, si muda mrefu zaidi, tengeneza mpira kisha uifunge kwa plastiki na kuiweka kwenye friji kwa angalau saa 1.
9. Kisha, tandaza unga hadi unene wa 2mm, halafu weka kwenye mduara wako.
10. Weka kwenye friji kwa angalau dakika 40 au kwenye friza kwa angalau dakika 20 kabla ya kuoka kwa dakika 9 kwenye 170°C.
11. Cream ya karanga za pecan & vanilla: ya unga wa karanga za pecan ya maizena ya sukari ya unga ya yai zima ya siagi ya pure ya karanga za pecan 1/2 kifimbo cha vanilla au kijiko cha dessert ya vanilla Baadhi ya karanga za pecan zilizokatwa Fanyiza siagi iliyoyeyuka na pure ya karanga za pecan, kisha changanya sukari ya unga, unga wa karanga za pecan, vanilla na maizena.
12. Kisha ongeza yai kidogo kidogo.
13. Mimina kwenye msingi wa tart iliyookwa sehemu moja, ongeza baadhi ya karanga za pecan zilizokatwa kisha osha tena kwenye 170°C kwa dakika 20.
14. Palet ya vanilla: (Mapishi ya Christophe Felder) ya maziwa nzima ya cream nzima ya kioevu 1/2 kifimbo cha vanilla ya sukari ya kusaga 1, ya pectine NH ya niaga za mayai Chemsha maziwa, cream na mbegu za vanilla.
15. Mimina sukari na pectine iliyochanganywa kwa kutoa mchanganyiko muda wote.
16. Chemsha tena na acha ipike kwa dakika 2.
17. Nje ya moto, kisha ongeza mayai yaliyopigwa huku ukichanganya vizuri, kisha mimina mchanganyiko kwenye tart iliyopoa.
18. Weka kwenye friji.
19. Cream chantilly crème brûlée: Unaweza kupunguza kiasi kwa ajili ya crème brûlée, sikufanya hivyo kwa sababu sipendi kufanya kazi na kiasi kidogo sana; ukibaki na kiasi hiki utakuwa na kidogo cha crème brûlée kilichobaki, lakini mara chache watu wanalalamika ;) ya niaga za mayai ya sukari ya kusaga ya maziwa ya cream ya kioevu asilimia 35 (1) 1 kifimbo cha vanilla QS ya sukari kahawia ya cream ya kioevu asilimia 35 (2) ya mascarpone ya crème brûlée Washa maziwa na vanilla, na acha mchanganyiko ukoleze kwa angalau dakika 30.
20. Kisha, washa tena mchanganyiko.
21. Piga niaga za mayai na sukari.
22. Mimina maziwa ya moto yenye vanilla juu yake, changanya vizuri, kisha ongeza cream ya kioevu (1) baridi.
23. Mimina cream iliyopatikana katika mold/molds kisha osha kwenye 95°C kwa takribani dakika 45 (badilisha kulingana na ukubwa wa molds na hivyo unene wa cream yako); cream itakuwa imewekwa inapokuwa inatetemeka lakini si kioevu tena.
24. Acha ipoe kabisa, kisha icharaze na sukari kahawia na pilipili.
25. Usisite kucharaza angalau mara 2, cream yako ya chantilly itapata ladha zaidi.
26. Changanya crème brûlée, kisha chukua .
27. Piga cream ya kioevu (2) mpaka ipate mshipa na mascarpone.
28. Cream inapopata mshipa, ongeza crème brûlée kwa nguvu ukija polepole na endelea kucharaza mpaka upate cream chantilly iliyojaa vizuri.
29. Halafu, weka kwenye mfuko wa douille na douille unayopenda (nilitumia douille saint-honoré), kisha punguza cream chantilly kwenye tart.
30. Mwisho, irembesha (nimeweka baadhi ya karanga za pecan na miduara ya caramel: kwa hilo, nyunyiza sukari kwenye karatasi ya kuoka, chora miduara na icharazee kwa 160°C kwa dakika chache, ukifuatilia jiko kwa karibu).

31. Na ufurahie mlaji!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com