

Tarte ya Krimu (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g ya siagi
- 150g ya sukari ya unga
- 50g ya unga wa mlozi
- 1 fimbo ya vanila (au kiasi kidogo cha unga wa vanila)
- 80g ya mayai
- 400g ya unga wa T55
- 500g ya maziwa
- 100g ya sukari
- 80g ya viini vya mayai
- 50g ya unga
- 30g ya siagi
- 1 fimbo ya vanila
- 180g ya krimu ya maji (375g katika mapishi ya asili)
- 180g ya krimu nzito ya Isigny (375g katika mapishi ya asili)
- 20g ya sukari ya unga (40g katika mapishi ya asili)

Préparation

1. Hii ndiyo mapishi ya tart ambayo nilitaka kujaribu kwa muda mrefu: tart ya krimu ya Benoit Castel.
2. Ni tart rahisi: unga mtamu, krimu ya vanila na chantilly, vyote vikiwa na ladha ya vanila.
3. Nakushauri uwe na vanila ya ubora, vinginevyo tart haitakuwa na ladha ile ile.
4. Nimechukua mapishi haya katika jarida la Fou de Pâtisserie, kiasi kilikuwa kikubwa sana kwa hiyo nimekupa ushauri wangu wa kiasi hapa chini Vifaa: Fouet Rouleau wa kupigia mikate Spatula ndogo iliyopindaBamba lenye mashimo Pua iliyopinda Mduara wa tart wa Buyer 20cm Viungo: Nimetumia vanila ya Norohy ya Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti nzima (washirika).
5. Muda wa maandalizi: 1 saa + kupumzika & kupika kwa dakika 18 Kwa tart ya kipenyo cha 20cm: Unga mtamu: ya siagi ya sukari ya unga ya unga wa mlozi 1 fimbo ya vanila (au kiasi kidogo cha unga wa vanila) ya mayai ya unga wa T55 Viwango ni vikubwa sana, unaweza kuvirudisha kwa kutumia yai moja pekee.
6. Changanya siagi ya pomade na sukari ya unga, vanila na unga wa mlozi.
7. Emulsify mchanganyiko na yai, kisha ongeza unga.
8. Changanya haraka, na acha mara utaweza kuunda mpira.
9. Funga kwa plastiki na weka kwenye friji kwa angalau dakika 30.
10. Sambaza unga kuwa unene wa 3mm na ungoze mduara wako.
11. Weka unga kwenye jokofu kwa dakika chache (au friji angalau dakika 30), kisha weka kwenye oveni kwa nyuzi 160°C kwa dakika 18.
12. Acha ipoe.
13. Krimu ya vanila: ya maziwa ya sukari ya viini vya mayai ya unga ya siagi 1 fimbo ya vanila Nilikuwa na nyingi sana, nakushauri kupunguza viwango kwa kutegemea kwa ya viini vya mayai.
14. Pasha maziwa na mbegu za vanila.
15. Piga vizuri viini vya mayai na sukari kisha ongeza unga.
16. Mimina nusu ya maziwa ya moto ya vanila juu yake huku ukichochea, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
17. Pika kwenye moto wa kati huku ukipiga kwa unyoya wa daima.

18. Krimu ikisha thicken, iondoe kwenye moto, acha ipoe kwa dakika chache kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.
19. Funga krimu kwa plastiki, na acha ipoe kabisa.
20. Kisha, piga kidogo krimu, kisha mimina ndani ya msingi wa tart na sukuma uso.
21. Weka tena kwenye friji.
22. Chantilly: ya krimu ya maji (katika mapishi ya asili) ya krimu nzito ya Isigny (katika mapishi ya asili) ya sukari ya unga (katika mapishi ya asili) ½ mbo ya vanila Piga viungo vyote pamoja hadi upate chantilly.
23. Mimina chantilly kwenye mfuko wenye kichwa kilichopinda.
24. Piga chantilly kwenye tart, kisha jiulize!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com