

Tart ya mtindo wa saint-honoré ya vanilla

Ingrédients

- 100g ya maziwa
- 200g ya krimu
- 1 gundi la vanilla
- 2g ya gelatin
- 170g ya chokleti waina
- 80g ya maji
- 100g ya sukari
- 3,5g ya pectini
- 60g ya siagi iliyonona
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa mlozi
- 1 yai
- 160g ya unga T55
- 50g ya maizena
- 65g ya maji
- 85g ya maziwa kamili
- 2g ya chumvi
- 2g ya sukari ya unga
- 60g ya siagi
- 80g ya unga
- 125g ya mayai kamili
- 250g ya maziwa kamili
- 100g ya krimu ya kioevu kamili
- 1 gundi la vanilla
- 55g ya viini vya mayai
- 65g ya sukari
- 30g ya maizena
- 10g ya siagi

Préparation

1. : Foeti Roli ya kupashia mkate/Mini spatula yenye kona/Bamba iliyopigwa mashimo Mifuko ya douille Douille 18mm/Douille 12mm/Mduara wa tart wa Buyer 20cm/Viungo : Nimetumia vanilla Norony & chokleti Waina kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwenye tovuti yote (inahusishwa).
2. Nimetumia unga wa mlozi kutoka Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa 5% punguzo kwenye tovuti yote (haihusiani).
3. Muda wa maandalizi: 1h40 + kupumzika + dakika 50 za kupika Kwa tart ya kipenyo cha 20cm/ kwa watu 6 hadi 8: Namelaka waina : ya maziwa ya krimu undi la vanilla ya gelatin ya chokleti waina Weka gelatin kwenye maji baridi ili ifufuke.
4. Chemsha maziwa na mbegu za gundi la vanilla.
5. Ongeza gelatin iliyofufuka na iliyokamuliwa.
6. Imimine juu ya chokleti iliyoyeyushwa awali.
7. Ongeza krimu baridi na changanya na blender mchanganyo ili uwe na krimu laini.
8. Wacha ilainike usiku kucha kwenye jokofu.
9. Gel ya vanilla: ya maji ya sukari 3, ya pectini Angalau undi za vanilla zilizoisha Weka maji, ya sukari na gundi za vanilla zilizoisha kwenye sufuria, na chemsha.
10. Wacha ikaange kwa angalau dakika 30, hadi usiku kucha kama una muda.

11. Rudisha tena kwenye moto, na ongeza pectini na mabaki ya sukari yaliyofutwa vizuri.
12. Acha ipike kwa dakika 1 hadi 2.
13. Kando ya moto, changanya mchanganyo na blender, kisha ipite kupitia kwa chujio ili kuondoa vipande vya gundi vilivyobakia na wacha ipoe.
14. Unga mtamu: ya siagi iliyonona ya sukari ya icing ya unga wa mlozi 1 yai ya unga T55 ya maizena Changanya siagi iliyoinona na sukari ya icing, na unga wa almond.
15. Mchanganyiko unafanana, ongeza yai kisha unga na maizena.
16. Changanya haraka ili upate mpira ulionyooka, kisha funika unga na uweke kwenye jokofu kwa angalau saa 1.
17. Kisha, funika unga hadi kufikia unene wa 2mm.
18. Pindua mduara wa kipenyo cha 20cm.
19. Weka kwenye jokofu kwa angalau saa 1, au kwenye freezer kwa angalau dakika 30, kisha itumie katika oveni iliyotangulizwa-joto hadi 170°C kwa dakika 20 za kupika, tart inapaswa kuongezeka dhahabu inapotoka kwenye oveni.
20. Unga wa choux: ya maji ya maziwa kamili ya chumvi ya sukari ya unga ya siagi ya unga ya mayai kamili Chemsha maziwa, maji, chumvi, sukari na siagi iliyokatwakatwa vipande vipande.
21. Kando ya moto, ongeza unga wote moja kwa moja na changanya vizuri.
22. Rudisha tena kwenye moto na kuanika unga kwa kuchanganya bila kusimama, lazima ulinde filamu ndogo kwenye chini ya sufuria.
23. Mimina unga kwenye roboti, au kwenye bakuli, na changanya na taa ya roboti (au spatula) hadi mvuke umesambaa kutoka kwenye unga.
24. Kisha, ongeza mayai 1 kwa 1 ikichanganya vizuri kati ya kila kuongeza, ili upate unga wenye unyoofo na ulaini.
25. Tunda vijishehemu vya karibu 2cm kwa kipenyo juu ya bamba lililofunikwa na karatasi ya kuoka, kisha unjiza kidogo sukari ya icing (watashika muundo wa mviringo sawa kwa njia hii).
26. Ijachome kwenye oveni iliyotangulizwa moto hadi 180°C kwa dakika 20 hadi 25, kisha uweke kwenye upepo.
27. Krimu pâtissière ya vanilla: ya maziwa kamili ya krimu ya kioevu kamili undi la vanilla ya viini vya mayai ya sukari ya maizena ya siagi Chomsha maziwa na krimu na mbegu za gundi la vanilla.
28. Piga viini vya mayai na sukari na maizena, kisha mimina kioevu moto juu yake.
29. Rudisha yote kwenye sufuria.
30. Fanya iwe nene kwa moto wa kati kwa kuchochea bila kusimama.
31. Filmisha kwa kugusa moja kwa moja na wacha ipoe kabisa kwenye jokofu.
32. Ungaji wa tart: Nimetumia kidogo fondant nyeupe na poda ya vanilla kuleta ladha kwa choux, unaweza pia kufanya caramel kavu au kuwahifadhi bila mabadiliko kulingana na upendeleo wako.
33. Piga kidogo ya krimu pâtissière chini ya tart.
34. Vuuzie ndani vijishehemu vya choux vilivyojazwa awali na krimu pâtissière, kisha ongeza gel ya vanilla na krimu pâtissière kabla ya kufuta uso.
35. Jaza baadhi ya choux na krimu na ipake kabla ya kuziweka kwenye tart.
36. Mwishowe, jadili namelaka ya vanilla kwenye tart kabla ya kufurahia!