

Tarti ya tufaha (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g ya siagi
- 71g ya sukari ya unga
- 23g ya unga wa lozi
- 1g ya chumvi ya guérande
- 1g ya vanilla ya unga
- 44g ya mayai
- 188g ya unga T55
- 56g ya siagi
- 56g ya sukari ya kawaida
- 56g ya unga wa lozi
- 56g ya mayai
- 750g ya tufaha Granny Smith
- 95g ya juisi ya limao ya njano
- 100g ya siagi
- 100g ya mayai ya njano
- 25g ya krimu ya maji

Préparation

1. Nimepokea kitabu cha Fruits cha Cédric Grolet kwa wiki kadhaa sasa, na nilikuwa na hamu kubwa ya kujaribu moja ya mapishi yake.
2. Niliamua kujaribu hili pishi la tarti ya tufaha, ambalo tayari limechapishwa katika majarida ya Fou de Pâtisserie na Pâtisserie & Compagnie.
3. Likiwa na unga mtamu na krimu ya lozi, compote ya tufaha na vipande vya tufaha, lina sukari kidogo sana na linaongeza thamani ya tufaha kwa njia tofauti.
4. Uchachu wa tufaha aina ya Granny Smith hufidiwa na tufaha za Royal Gala, ambazo ni tamu zaidi na na krimu ya lozi.
5. Ikiwa utaandaa tarti hii, ninapendekeza ufuate aina za tufaha zilizotumwa katika pishi ili kufikia matokeo yanayokaribia tarti ya awali ya Cédric Grolet.
6. Hakuna kitu kigumu katika pishi hili, ni muhimu tu kuanza siku kabla kwa ajili ya unga mtamu.
7. Hatimaye, kama kawaida, kiwango kilikuwa kingi mno kwa tarti moja, pishi ambalo ninakupa linafaa kwa tarti ya 24cm (viwango vilikotolewa kulingana na mabaki niliyopata).
8. Yote yamesemwa, kwa tufaha!
9. Changanya siagi na sukari ya unga (katika roboti yenye kipeperushi, au katika bakuli la kupeka), kisha ongeza unga wa lozi, chumvi na vanilla.
10. Piga mchanganyiko huo wa krimu na mayai yaliyopigwa awali, kisha ongeza unga kidogo kidogo mpaka upate unga wa umbo linalofanana.
11. Weka unga kwenye friji kwa angalau masaa 4.
12. Baada ya kupoa, tandaza unga kwa unene wa 3mm, kisha funga kwenye mduara wa tarti wa 24cm kwa kipenyo kwa urefu wa 2cm.
13. Kisha acha unga upoe kwa siku 1 kwenye friji.
14. Changanya siagi na sukari na unga wa lozi, kisha ongeza kidogo kidogo mayai yaliyopigwa awali.
15. Weka krimu ya lozi kwenye mfuko wa douille kisha hifadhi kwenye friji.
16. Menya tufaha, kisha ikate katika vipande vidogo vya 3mm upande (sehemu ya mchuzi iliyochukua muda

mrefu kwangu, kukata vipande vidogo vya tufaha si haraka).

17. Ongeza juisi ya limao ya njano.

18. Hii ndio mbinu iliyotolewa katika kitabu: weka tufaha kwenye mfuko wa hewa, kisha pika katika oveni ya mvuke kwa 100°C au kwenye sufuria ya maji yaliyochemka kwa dakika 13.

19. Kama sijaandaliwa, nilitengeneza bain-marie na kupika compote yangu kwenye sufuria ndogo na kifuniko kwa dakika 45.

20. Nilisimamisha kupika wakati nilipata compote na vipande vidogo vya tufaha bado vinaonekana.

21. Kata tufaha kwa njia ya kuwa na vipande vya 1 mm kwa unene kwa kutumia mandoline ikiwa inawezekana, utakuwa na vipande vya kawaida zaidi na pia utapata kupunguza muda.

22. Kulikuwa hakuna kilichoelezwa kwenye pishi, lakini niliogopa tufaha zisinye nyeusi hivyo nilizizoweka katika syrup ya limao vuguvugu (ya maji, ya juisi ya limao, ya sukari, yote yanachemka kisha acha ipoe) kwa dakika 2 hadi 3.

23. Tangukiza oveni hadi 160°C.

24. Pika moto wa tarti atanaze bila kubadilika kwa dakika 25.

25. Changanya mayai ya njano na krimu, kisha paka tarti hii mchanganyiko kwa kutumia brashi.

26. Rudisha tarti kwenye oveni kwa dakika 10.

27. Pale utakapotoka, jaza tarti na krimu ya lozi (hadi katikati tu), kisha weka tena kwenye oveni kwa dakika 10.

28. Baada ya tarti kupikwa na kupoa, ijaze na compote ya tufaha (niliform naweno kidogo), kisha weka vipande vya tufaha katika spiral, kwa kujifunga, kuanzia kutoka nje kuelekea ndani ya tarti.

29. Kisha, yeyusha siagi, kisha paka tarti nayo na uoka kwa 175°C kwa dakika 6.