

Tartang Strawberry (inspirasyon ni Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Sa mga dessert na nakita ko sa social media nitong mga nakaraang linggo, ang strawberry tart ni Maxime Frédéric na inaalok sa kanyang pastry shop na Pleincoeur ay talagang nagbigay sa akin ng matinding pagnanasa.
2. Dahil hindi ako nasa Paris (ang isang round trip sa TGV para sa dahilan ng strawberry tart ay tila medyo labis), nagpasya akong subukan at gumawa ng kopya ng tart na ito gamit ang impormasyong ibinigay sa kanilang website pati na rin sa kanilang Instagram account.
3. Narito ang resulta, isang mahusay na strawberry tart na puno ng lasa at sariwa, at sa aking panig, nagustuhan ko ang paggamit ng diamond shortbread bilang base ng tart, ito ay mas marupok kaysa sa klasikong sweet pastry ngunit talagang mahusay!
4. Materyal : Cercle cannelé De BuyerMini spatule coudéeRouleau à pâtisserie Mga Sangkap :Gumamit ako ng vanilla Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
5. Pagsamahin ang malambot na mantikilya sa asukal, vanilla at asin.
6. Idagdag ang harina, i-fraise ang masa gamit ang palma ng kamay upang maayos na maihalo, pagkatapos ay balutin ang masa at hayaang magpahinga sa refrigerator ng hindi bababa sa 30 minuto.
7. Pagkatapos, lagyan ng mantikilya ang iyong tart ring at budburan ito ng asukal.
8. I-roll out ang masa sa kapal na 2-3mm at ilagay ito sa tart ring.
9. Ilagay ang lahat sa refrigerator (o sa freezer kung maaari) ng hindi bababa sa 2 oras.
10. Pre-bake ang tart base sa loob ng 15 minuto sa 170°C.
11. Samantalang ito, ihanda ang almond cream.
12. Pagsamahin ang malambot na mantikilya sa icing sugar, almond powder, cornstarch at lemon zest.
13. Idagdag ang itlog at haluin ng mabuti.
14. I-roll out ang almond cream sa ilalim ng precooked dough at idagdag ang mga strawberries na hiniwa sa maliliit na piraso.
15. Magluto muli ng 10 hanggang 15 minuto sa 170°C.
16. Alisin ang ring sa sandaling lumabas ito mula sa oven nang maingat, ang masa ay marupok.
17. Hayaan itong lumamig.
18. Alisin ang mga tangkay ng strawberries at hiwain ang mga ito sa maliliit na piraso.
19. Ilagay ang mga ito sa isang kawali kasama ang asukal at katas ng lemon at lutuin sa mababang apoy habang regular na hinahalo hanggang makuha ang texture ng compote (mga 30 minuto).
20. Hayaan itong lumamig nang buo sa refrigerator.
21. Itaas ang liquid cream sa whipped cream, pagkatapos ay idagdag ang icing sugar at vanilla.
22. Magpatuloy sa pagbuo.
23. Pleincoeur, nagsisimula siya sa paglalagay ng vanilla cream bago ilagay ang compote, nagkamali ako at ginawa ko ang kabaligtaran, nasa inyo na ang desisyon Maglagay ng manipis na layer ng vanilla cream sa almond cream, i-smooth at idagdag ang 2/3 ng compote.
24. Idagdag ang mga strawberries na hiniwa sa mga piraso at itulak ang mga ito sa compote.
25. Idagdag ang natitirang compote sa pagitan at sa ibabaw ng mga piraso ng strawberries, i-smooth gamit ang spatula at sa wakas ay mag-enjoy!

