

Tart na custard na may pampalasa ng kalabasa

Ingrédients

- 1 kalabasa
- 120g ng mantikilya
- 85g ng powdered sugar
- 225g ng harina
- 20g ng cocoa powder
- 50g ng itlog
- 2g ng pinong asin
- 425g ng purée ng kalabasa
- 236g ng buong cream na may 35% na taba
- 75g ng asukal mula sa tubo
- 230g ng mga yolk ng itlog
- 1 kutsarita ng pulbos na kanela
- 150g ng cream cheese
- 85g ng mascarpone
- 15g ng powdered sugar

Préparation

1. Sinabi ng taglagas na pumkin spice!
2. Narito ang isang pie, masarap na may cocoa crust at mga quenelle ng mascarpone-cream cheese.
3. Nahanap ko ang resipe na ito sa huling isyu ng magasin na Fou de Pâtisserie, hindi ito mahirap ngunit nangangailangan ito ng maraming pahinga kaya't ang resipe ay dapat gawin isang araw bago ang araw ng pagtikim (maaari mo ring gawin ang crust dalawang araw bago at iwanan itong "mag-crust" sa refrigerator sa buong gabi pagkatapos itong i-forma).
4. Huling bagay, kung uulitin ko, maglalagay ako ng mas maraming pampalasa sa cream (kaunting vanilla, mas malaking dami ng kanela at luya.
5. nasa iyo na ang desisyon ayon sa iyong panlasa!
6.).
7. Mga Kagamitan :Cercle cannelé De BuyerPlaque perforéeRouleau à pâtisserieMga Sangkap :Gumamit ako ng purée ng kalabasa at kanela Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi ka-affiliate).
8. Gumamit ako ng cacao en poudre mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
9. Oras ng paghahanda : 1h30 + 1h25 ng pagluluto + 14h ng pahingaPara sa isang pie na may diameter na 25cm : Gumamit ako ng bilog na may diameter na 20cm kaya't pinarami ko ang mga dami ng 0.
10. 64 para sa palaman ng pie.
11. Ang purée ng kalabasa : 1 kalabasa Gupitin ang kalabasa, alisin ang mga buto at lutuin ito sa oven sa loob ng humigit-kumulang kalahating oras sa 180°C, dapat maging malambot ang kalabasa.
12. I-blend ang laman upang makuha ang isang makinis na purée at kunin ang kinakailangang dami para sa resipe.
13. Ang matamis na cocoa crust : ng mantikilya ng powdered sugar ng harina ng cocoa powder ng itlog ng pinong asin Paghaluin ang mantikilya, powdered sugar, harina, cocoa at asin gamit ang spatula (o gamit ang mga daliri) upang makuha ang isang crumbly mixture.
14. Idagdag ang itlog at haluin muli upang makabuo ng isang homogenous na bola.

15. Balutin ang masa at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.
16. Pagkatapos, i-roll out ang masa sa kapal na 2mm at i-forma ang iyong bilog.
17. Ilagay ito muli sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras.
18. Ang pumpkin spice filling : ng purée ng kalabasa ng buong cream na may 35% na taba ng asukal mula sa tubo ng mga yolk ng itlog 1 kutsarita ng pulbos na kanela $\frac{1}{4}$ kutsarita ng pulbos na luya $\frac{1}{4}$ kutsarita ng pulbos na clove $\frac{1}{4}$ kutsarita ng asin Ilagay sa isang kawali ang purée ng kalabasa, ang cream, kalahati ng asukal at ang mga pampalasa.
19. Painitin ang halo.
20. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang natitirang kalahati ng asukal.
21. Kapag ang halo sa kawali ay kumukulo, ibuhos ito sa mga itlog at haluin nang mabuti, pagkatapos ay itabi.
22. Ang pagluluto : I-prebake ang matamis na crust sa 175°C sa loob ng humigit-kumulang 20 minuto (kung kinakailangan, maaari mong ilagay ang mga timbang o mga buto sa ibabaw habang nag-prebake).
23. Salain ang pumpkin spice filling at ibuhos ito sa prebaked crust.
24. I-bake sa 150°C sa loob ng 25 minuto.
25. Sa pagtatapos ng pagluluto, ang cream ay dapat pa ring nanginginig, ito ay titigas pa pagkatapos.
26. Hayaan itong lumamig ng kaunti at pagkatapos ay ilagay ito sa refrigerator para sa magdamag.
27. Ang mascarpone cream : ng cream cheese ng mascarpone ng powdered sugar Paghaluin ang tatlong sangkap upang makuha ang isang homogenous na halo at itabi sa refrigerator.
28. Ang mga pagtatapos : QS ng mga buto ng kalabasa Kapag ang pie ay ganap nang lumamig, gumawa ng mga quenelle gamit ang mascarpone cream at ilagay ang mga ito sa ibabaw.
29. Palamutihan ng ilang buto ng kalabasa bago mag-enjoy!