

Tartang panna cotta na may strawberry, combawa at dayap

Ingrédients

- 60g ng mantikilya na pinalambot
- 90g ng pulbos na asukal
- 30g ng pulbos na almond
- 1 itlog
- 180g ng harina T55
- 50g ng maizena
- 1 itlog
- 35g ng asukal
- 55g ng purée ng strawberry
- 55g ng harina T55
- 2g ng baking powder
- 15g ng mantikilya
- 15g ng buong cream
- 20g ng juice ng lime
- 15g ng pulbos na asukal
- 380g ng buong cream
- 1,3g ng agar-agar
- 30g ng asukal
- 300 hanggang 350g ng mga strawberry

Préparation

1. Narito na naman ako na may bagong tart na may strawberry!
2. Sa pagkakataong ito, ang mga strawberry ay sinamahan ng panna cotta na combawa at sariwang lime, na angkop sa kasalukuyang temperatura Materyal : Cercle oblong De Buyer Fouet Rouleau à pâtisserie Plaque perforée Oras ng paghahanda : 50 minuto + pahinga at pagluluto Para sa isang oblong na tart na 30cm ang haba : Matamis na masa na may almond : ng mantikilya na pinalambot ng pulbos na asukal ng pulbos na almond 1 itlog ng harina T55 ng maizena Paghaluin ang pinalambot na mantikilya sa pulbos na asukal, pulbos na almond at asin.
3. Emulsionnez ang pinaghalong may itlog, pagkatapos ay idagdag ang harina at maizena.
4. Paghaluin nang mabilis, at itigil sa sandaling makabuo ka ng isang bola.
5. Balutin ito at ilagay sa refrigerator ng hindi bababa sa 30 minuto.
6. Pagkatapos, i-roll out ang masa sa 2 hanggang 3mm ang kapal at ilagay ito sa iyong pinahiran na bilog.
7. Tusukin ang masa, pagkatapos ay ilagay ito sa freezer ng hindi bababa sa 15 minuto.
8. Pagkatapos, lutuin ang iyong masa ng walang laman sa loob ng mga 20 minuto sa 170°C.
9. Sa paglabas mula sa oven, hayaang lumamig.
10. Malambot na biskwit na may strawberry : 1 itlog ng asukal ng purée ng strawberry ng harina T55 ng baking powder ng mantikilya ng buong cream ng juice ng lime ng pulbos na asukal Tunawin ang mantikilya at hayaang lumamig.
11. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal, pagkatapos ay idagdag ang purée ng strawberry.
12. Isama ang sifted na harina at baking powder, pagkatapos ay ang pinalamig na mantikilya at cream.
13. Ibuhos ang masa sa isang tray sa bilog ng tart at ilagay sa oven na preheated sa 170°C sa loob ng 12 minuto.
14. Samantalang ito, paghaluin ang juice ng lime sa pulbos na asukal.
15. Sa paglabas mula sa oven, ibabad ang biskwit sa nakaraang pinaghalong, pagkatapos ay hayaang

lumamig at hiwain ang biskwit sa gitna.

16. Pagkatapos, ilagay ito sa ilalim ng tart.

17. Panna cotta combawa & lime : ng buong cream 1, ng agar-agar ng asukal Ang mga zest ng isang combawa at isang lime Paghaluin ang tatlong sangkap, pagkatapos ay initin ang pinaghalong habang patuloy na binabati.

18. Kapag ang pinaghalong ay kumukulo, ipagpatuloy ang pagluluto sa loob ng 1 minuto, palaging hinahalo.

19. Pagkatapos, hayaang lumamig ang panna cotta ng ilang minuto (habang hinahalo paminsan-minsan upang maiwasan ang pagbuo ng isang pelikula sa ibabaw) at ibuhos ito sa ilalim ng tart.

20. Pagtatapos : 300 hanggang ng mga strawberry Kapag ang panna cotta ay tumigas, hiwain ang mga strawberry at ilagay ang mga ito sa tart bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com