

Vanilya & lokumlu tartlar

Ingrédients

- 100g tam ya lı süt
- 200g tam ya lı sıvı krema
- 1 vanilya fasulyesi
- 2g jelatin
- 170g beyaz ikolata Ivory veya Waina
- 60g yumu ak tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem tozu
- 1 ay ka ı ı vanilya özü
- 1 yumurta
- 160g un T55
- 50g mısır ni astası
- 60g yumurta akı
- 50g toz eker
- 40g yumurta sarısı
- 50g un T55
- 4 yemek ka ı ı süt
- 1 ay ka ı ı vanilya özü
- 10g jelatin
- 200g toz eker
- 40g glikoz urubu
- 60g yumurta akı
- 60g su
- 2 yemek ka ı ı vanilya özü veya toz vanilya
- 3 yemek ka ı ı pudra ekeri
- 3 yemek ka ı ı mısır ni astası

Préparation

1. Vanilya, vanilya ve vanilya, i te bu bulut kıvamındaki, hem çıtır, hem yumu ak hem de eriyen tartöletlerde bulaca nız tek ey bu.
2. Organizasyon açısından, sizin için daha uygunsa tüm malzemeleri (marshmallow hariç) bir gün önceden hazırlayabilirsiniz; gününde sadece montajı ve marshmallow'u yapmanız yeterli Malzeme : Delikli calisson halkalar Delikli altıgen halkalar Termometre ırpıcı Merdane Mini açılı spatula Delikli levha Krema torbaları 18mm uç 12mm uç Malzemeler : Ben Koro badem tozu ve vanilya tozu kullandım : site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
3. Ben Valrhona 'dan Madagaskar vanilya ve Norohy vanilya özü kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
4. Waina Jelatini so uk su dolu bir kaba koyun.
5. Sütü vanilya fasulyesinin taneleri ile ısıtın.
6. Ate ten alındıktan sonra nemlendirilmi ve sıkılmı jelatini ekleyin.
7. Karı tırın, sonra önceden eritilmi çikolatanın üzerine dökün.
8. Son olarak so uk kremayı ekleyin, pürüzsüz ve parlak bir krema elde edene kadar iyice karı tırın.
9. Temas için filmi, ardından bir gece buzdolabına koyun.
10. T55 mısır ni astası Yumu ak tereya ını pudra ekeri ile ardından badem tozu ve vanilya ile karı tırın.
11. Yumurtayı ekleyin, emülsiyon olu turun, ardından unu ve mısır ni astasını çok fazla yo urmadan ekleyin.

12. Bir top ekli verin, sarın ve en az 3 saat buzdolabına koyun.
13. Sonra hamuru maksimum 2 mm kalınlı ında açın ve tereya lanmı ve ya lı ka ıt serilmi bir tepsiye konmu halkalarınızı doldurun.
14. Hamuru en az 1 saat daha so utun.
15. Ardından, önceden ısıtılmı 175°C fırında tartölet tabanlarını yakla ık 15 dakika pi irin.
16. So umaya bırakın.
17. Pudra ekeri 4 yemek ka ı ı süt 1 çay ka ı ı vanilya özü Yumurta aklarını toz ekerle kremi bir beze elde edene kadar çırpın.
18. Yumurta sarılarını ekleyin, hızla çırpın, ardından un ekleyin ve spatula yardımıyla karı tırın.
19. Yakla ık 3 veya 4 mm kalınlı ında olacak ekilde ya lı ka ıt serili bir tepsiye bisküviyi yayın, pudra ekeri serpin ve önceden ısıtılmı 180°C fırında 10 ila 12 dakika pi irin.
20. So umaya bırakın, ardından tartölet halkalarınızın eklinde bisküvi dilimleri kesin (halkalardan biraz daha küçük).
21. Bunları pi irilmi ve so utulmu tart tabanlarına yerle tirin, sonra vanilya özü ile karı tırılmı sütle ıslatın.
22. Cristalize edilmi namelakayı tart tabanlarına doldurun, yüzeyini düzle tirin.
23. Buzdolabında saklayın.
24. Vanilyalı marshmallow: jelatin toz eker glikoz urubu yumurta akı su 2 yemek ka ı ı vanilya özü veya toz vanilya Jelatini so uk su dolu bir kaba koyun.
25. Bir cezveye su, eker ve glikozu koyun ve ısıtın.
26. 115°C'ye ula tı ında, yumurta aklarını kar beyazı olana kadar çırpmaya ba layın.
27. urup 130°C'ye ula tı ında, orta hızda çırparken çırpılmı yumurta aklarının üzerine dökün.
28. Aynı zamanda, jelatini sıkın ve mikrodalgada veya benmari usulü birkaç saniye eriterek eritin.
29. Bunu mereng'e dökün, sonra vanilyayı ekleyin.
30. Birkaç dakika çırpmaya devam edin, marshmallow'u so utmak için.
31. Ilık/sıcak oldu unda, istedi iniz ucla donatılmı bir krema torbasına koyun ve tartöletlerin üzerine marshmallow sıkın.
32. Son Dokunu lar: 3 yemek ka ı ı pudra ekeri 3 yemek ka ı ı mısır ni astası Biraz toz vanilya Pudra ekeri, mısır ni astası ve vanilyayı karı tırın, sonra tartöletlerin üzerine serpin.
33. Marshmallow'un en az 2 saat kristalle mesini bekleyin ve tadını çıkarın !