

Çilekli Tart (Maxime Frédéric, Pleincoeur ilhamı)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Son haftalarda sosyal medyada gördüğüm tatlılar arasında, Maxime Frédéric'in Pleincoeur pastanesinde sunduğu çilekli tart beni son derece heyecanlandırdı.
2. Paris'te olmadığım için (çilekli tart için TGV ile gidip gelmek biraz abartılı geldi), cesaretimi topladım ve internet sitelerinde ve Instagram hesaplarında verilen bilgilerle bu tartın bir kopyasını yapmaya çalıştım.
3. Sonuç, çok lezzetli ve taze bir çilekli tart, ayrıca benim için tart tabanında kullanılan elmas kurabiyesinin kullanımı da bir adım oldu, klasik tatlı hamurundan daha kırılgan ama gerçekten mükemmel!
4. Malzemeler : Cercle cannelé De BuyerMini spatule coudéeRouleau à pâtisserie Malzemeler :Norohy vanilyası kullandım Valrhona : sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (baskı).
5. Yumuşak tereyağını teker, vanilya ve tuz ile karıştırın.
6. Daha sonra unu ekleyin, hamuru avuç içiyle yoğurun ve ardından hamuru streç filmle sarın ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.
7. Daha sonra tart dairenizi yavaşlayın ve üzerine toz teker serpin.
8. Hamuru 2-3 mm kalınlığında açın ve tart dairesine yerleştirin.
9. Hepsini buzdolabına (ve mümkünse dondurucuya) en az 2 saat koyun.
10. Tart tabanını 170°C'de 15 dakika ön pişirin.
11. Bu arada, badem kremasını hazırlayın.
12. Yumuşak tereyağını pudra teker, badem tozu, nişasta ve limon kabuğu ile karıştırın.
13. Yumurtayı ekleyin ve iyice karıştırın.
14. Ön pişirilmiş hamurun tabanına badem kremasını yayın ve doğranmış çilekleri ekleyin.
15. 170°C'de tekrar 10-15 dakika pişirin.
16. Fırından çıkar çıkmaz daireyi dikkatlice çıkarın, hamur kırılgandır.
17. Soğumaya bırakın.
18. Çilek püresi : çilek tekerYarım limonun suyu Çileklerin saplarını çıkarın ve doğrayın.
19. Bir tencereye teker ve limon suyu ile birlikte koyun ve düzenli olarak karıştırarak düşük ateşte pişirin, püre kıvamına gelene kadar (yaklaşık 30 dakika).
20. Tamamen buzdolabında soğumaya bırakın.
21. Sıvı kremayı çırpın, ardından pudra teker ve vanilyayı ekleyin.
22. Montajı aamasına geçin.
23. Pleincoeur tarifine göre, önce vanilyalı kremayı yayıyor, sonra püreyi koyuyor, ben tersini yaptım, size kalsın Bu yüzden badem kremasının üzerine ince bir vanilyalı krema tabakası yayın, düzeltin ve ardından yaklaşık 2/3 püre ekleyin.
24. Daha sonra doğranmış çilekleri ekleyin ve püreye yerleştirin.
25. Çileklerin arasına ve üzerine kalan püreyi ekleyin, bir spatula ile düzeltin ve sonunda tadını çıkarın!