

Baharatlı Crème Brûlée Tartlar (Ottolenghi)

Ingrédients

- 10 adet 8cm tartolet için:
- 560g krema
- 45g taze zencefil, soyulmu ve kaba do ranmı /rendelenmi
- 7 kakule kapsülü, tohumları çıkartılmak üzere ezilmi
- 3 tarçın çubu u, ikiye bölünmü
- 1 English Breakfast çay po eti
- 3 defne yapra ı
- 1 hindistan cevizi
- 65g toz eker
- 200g un
- 120g so uk küp tereya ı
- 30g toz eker
- 3 yemek ka ı ı so uk su
- 165g yumurta sarısı

Préparation

1. Genellikle tuzlu yemeklerde Ottolenghi'nin tariflerini kullanırım (bayılıyorum) ve denedi im birkaç pastacılık tarifi beni ikna etti, bu yüzden i te Sweet kitabından alınmı yeni bir tarif: baharatlı crème brûlée tartoletler.
2. Zencefil ve kakule sevmiyorsanız, bir tavsiye, kaçın, ya da bu tarifi kendi zevkinize göre uyarlamanız gerekecek, sonuçta sadece vanilya veya tarçın ile de gayet iyi çalı ırdı Benim için tarifi lezzet açısından çok iyi dengelendi ini gördüm, hatta kilerime göre uyarlamama ra men (çubuk yerine toz tarçın ve kakule kullandım).
3. Bu tarif için her eyi önceden hazırlayabilirsiniz, ancak montaj ve karamelizasyon kesinlikle son anda yapılmalıdır!
4. Malzemeler: 8cm Çember Mutfak üfleme aleti Çırpıcı Merdane Mini açılı spatula Delikli plaka Hazırlık süresi: 30 dakika + 35 dakika pi irme + en az ece ve 1 saat dinlendirme10 adet 8cm tartolet için: Baharat demleme: krema taze zencefil, soyulmu ve kaba do ranmı /rendelenmi 7 kakule kapsülü, tohumları çıkartılmak üzere ezilmi 3 tarçın çubu u, ikiye bölünmü 1 English Breakfast çay po eti 3 defne yapra ı Birkaç tane karabiber 1 hindistan cevizi toz eker Tüm malzemeleri bir tencerede karı tırın.
5. Isıtın, ardından ilk kaynama noktasında ate i kapatın.
6. Ilındıktan sonra, tencereyi streç filmle örtün ve bir gece buzdolabında dinlendirin.
7. Tart hamuru: Önceden hazırladı ım tatlı hamur kullandım ama a a ıda Ottolenghi tarafından kullanılan tart hamuru tarifini veriyorum: un so uk küp tereya ı toz eker Bir tutam tuz 1/2 çay ka ı ı beyaz sirke 3 yemek ka ı ı so uk su Un ve ekeri so uk tereya ı ile kum kıvamına gelene kadar karı tırın.
8. Tuzu ekleyin, ardından beyaz sirke ve so uk suyu yava yava ekleyerek bir hamur topu elde edin.
9. Streç filmle kaplayıp buzdolabında en az 2 saat bekletin.
10. Daha sonra 2mm kalınlı a kadar açın ve ya lanmı tart kalıplarını kaplayın.
11. Tekrar en az 2 ila 3 saat buzdolabında bekletin, ardından önceden ısıtılmı 180°C fırında 15-20 dakika, hamur altın rengi olana kadar pi irin.
12. So umaya bırakın.
13. Baharatlı crème brûlée: yumurta sarısı Baharatlı krema demleme Kremayı tekrar ısıtın, ardından baharatları çıkarmak için süzün.
14. Sürekli karı tırarak yumurta sarılarının üzerine dökün.
15. Kremayı 25x20cm boyutlarında bir cam kaba dökün, kabı daha büyük bir kabın içine yerle tirin.

16. Büyük kabın içine sıcak su dökün ve benmari olu turun, ardından hepsini önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 20 dakika pişirin (krema kenarlar gözlemlenebilir düzlemde olmalı ama merkezde hala titretilmelidir).
17. Kremayı içeren kabı su banyosundan çıkarın, ardından soğumaya bırakın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
18. Montaj: Karamelize etmek için toz ekler Servis sırasında (önceden yapmayın, yoksa tartiletleriniz yumuşar), kremayı tartilet tabanlarına tepe noktasına kadar doldurun ve yüzeyi düzleştirin.
19. Üstüne toz ekler serpin, ardından bir üfleme aleti yardımıyla karamelize edin ve hemen tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com