

Vanilyalı, pekan cevizli ve crème brûlée tart.

Ingrédients

- 20 cm çapında bir tart için:
- 60g tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g pekan cevizi tozu
- 50g yumurta
- 180g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 110g pekan cevizi tozu
- 12g mısır ni astası
- 90g pudra ekeri
- 65g tam yumurta
- 65g tereya ı
- 23g pekan cevizi püresi
- 30g tam süt
- 225g tam sıvı krema
- 30g toz eker
- 1,2g NH pektin
- 52g yumurta sarısı
- 30g yumurta sarısı
- 20g toz eker
- 37g süt
- 125g %35 ya lı krema (1)
- 1 vanilya çubu u
- 110g %35 ya lı krema (2)
- 45g mascarpone
- 100g krem brûlé

Préparation

1. Yılba ında aldı ım ve çok sevdi ım de Buyer'ın tırtıklı çemberi ile yeni bir tart tarifi, yine!
2. Dikkatinizi çekmi olabilir!
3. Bu tart, erkek arkada ımın do um günü sebebiyle hazırlandı ve benden sadece kremalı krem brûlé içeren bir tarif istedi ve i te sonuç: pekan cevizi, vanilya ve elbette krem brûlé tartı.
4. Tarif oldukça kolay, i inizi iki güne bölebilirsiniz; tatlı hamuru ve krem brûléyi bir gün önceden hazırlayın çünkü ikisi de pi meden veya kremaya eklenmeden önce belirli bir süre so umalı.
5. Zamanınız kısıtlıysa, elbette bu tartı vanilya-pekana dönü türebilir ve krem brûlé a amasını atlayarak vanilyalı bir krem hazırlayabilirsiniz.
6. Malzemeler: De Buyer Tırtıklı Çember Merdane Krema torbası Perfore tepsi De Buyer saint honoré ucu Mutfak pürmüzü Malzemeler: Norohy / Valrhona vanilyasını burada bulabilirsiniz (tüm sitede %20 indirim ILETAITUNGATEAU kodu ile) ve pekan cevizi ve pekan cevizi püresini Koro (sitede %5 indirim ILETAITUNGATEAU kodu ile).
7. Tereya ını pudra ekeri, tuz ve pekan cevizi tozu ile karı tırın.
8. Yumurtayı ekleyin, ardından un ve mısır ni astası ile bitirin.
9. Hamurun homojen bir kıvam alana kadar, daha fazla de il, karı tırın, bir top haline getirin, streç filme sarın ve buzdolabında en az 1 saat bekletin.
10. Ardından, hamuru 2 mm kalınlı ında açın ve çemberinize yerle tirin.
11. Ondan sonra, 40 dakika buzdolabında veya 20 dakika dondurucuda bekletin, ardından 170°C'de 9 dakika

pi irin.

12. Oda sıcaklığındaki tereyağını pekan cevizi püresi ile karıştırın, ardından pudra ekleyin, pekan cevizi tozu, vanilya ve mısır niastasını ekleyin.

13. Yumurtayı yavaş yavaş ekleyin.

14. Hazırladığınızı önceden pişirilmiş tart tabanına dökün, üzerine birkaç dolanmış pekan cevizi ekleyin ve tekrar 170°C'de 20 dakika pişirin.

15. Sütü, kremayı ve vanilya çubuğunu tanelerini kaynatın.

16. Üzerine ekleyin ve pektin karışımını sürekli karıştırarak ekleyin.

17. Tekrar kaynatın ve 2 dakika pişirin.

18. Ateşten aldıktan sonra, iyice çırpılmış yumurta sarılarını ekleyin ve iyice karıştırın, ardından soğumu tart üzerine dökün.

19. Buzdolabında bekletin.

20. Sütü vanilya ile ısıtın ve minimum 30 dakika demlemeye bırakın.

21. Ardından karışımı tekrar ısıtın.

22. Yumurta sarılarını ekleyin ve çırpın.

23. Sıcak vanilyalı sütü üzerine dökün, iyice karıştırın ve ardından soğuk sıvı kremayı (1) ekleyin.

24. Elde edilen kremayı bir kalıba dökün ve yaklaşık 45 dakika boyunca 95°C'de pişirin (kremenin kalınlığına göre ayarlama yaparak); kremenin katılaşması ama hala orta seviyede dalgalı olması gerekir.

25. Tamamen soğumaya bırakın, ardından kremayı esmer ekleyin ve pürmüzle karamelize edin.

26. Kremayı en az 2 kez karamelize etmekten çekinmeyin, kremenizin tadı daha iyi olur.

27. Krem brüléyi karıştırın, ardından alın.

28. Kremayı mascarpone ile çırpın.

29. Krema çırpıldığında, krem brüléyi yavaş yavaş ekleyin ve iyice çırpmaya devam edin.

30. Ardından, kremayı krema torbasına istediğiniz uç takılarak koyun (ben saint-honoré ucunu kullandım) ve tarta sıkın.

31. Son olarak, tartı süsleyin (ben biraz pekan cevizi ve karamel daireleri yaptım: bunun için, bir yalın kağıda ekleyin, daireler çizilir ve birkaç dakika boyunca 160°C'de karamelize edilir).

32. Afiyet olsun!