

Vanilya, pekan cevizi ve krem br le tartı

Ingr dients

- 20 cm  apında bir tart i in:
- 60g tereya ı
- 90g pudra  keri
- 30g pekan cevizi tozu
- 50g yumurta
- 180g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 110g pekan cevizi tozu
- 12g mısır ni astası
- 90g pudra  keri
- 65g b t n yumurta
- 65g tereya ı
- 23g pekan p resi
- 30g tam ya lı s t
- 225g tam ya lı krema
- 30g toz  ker
- 1,2g NH pektin
- 52g yumurta sarısı
- 30g yumurta sarısı
- 20g toz  ker
- 37g s t
- 125g %35 kremalı krema (1)
- 1 vanilya  ubu u
- 110g %35 kremalı krema (2)
- 45g mascarpone
- 100g krem br l e

Pr paration

1. Yılba ında aldı ım ve  ok sevdi ım Buyer'ın oluklu  emberiyle, yeni bir tart tarifi yeniden!
2. Sevgilimin do um g n  vesilesiyle yaptı ım bir tart, sadece krem br l e kreması i eren bir tarif istedi ve i te sonu : pekan cevizi, vanilya ve tabii ki krem br l eli bir tart.
3. Tarif olduk a kolay, hamuru ve krem br l e'yi bir g n  nceden yapıp, so umaya bırakmadı ınız i in i leri iki g ne b lebilirsiniz,   nk  ikisi de birinin pi irilmeden ve di erinin krema ile eklenmeden  nce biraz so utulması gerekiyor.
4. Vaktiniz kısıtlıysa, tabi ki bu tartı vanilya-pekeleli bir tarta d n  t rebilir ve krem br l e a amasını atlayarak vanilyalı bir krem hazırlayabilirsiniz.
5. Malzemeler: De Buyer Oluklu  ember Merdane Sıkma Torbası Delikli Tabaka Saint Honor  Ucu Mutfak  fleyici Malzemeler: Norohy / Valrhona vanilyasını kullandım, buradan bulabilirsiniz (ILETAITUNGATEAU koduyla t m site %20 indirimli) ve Koro'dan aldı ım pekan cevizleri ve pekan p resi (ILETAITUNGATEAU koduyla site %5 indirimli).
6. Hazırlık s resi: 1 saat 15 dakika + dinlenme s resi + 1 saat 20 dakika pi irme 20 cm  apında bir tart i in: Pekan Cevizli Tatlı Hamuru: tereya ı pudra  keri pekan cevizi tozu Bir tutam tuz yumurta T55 un mısır ni astası Tereya ını pudra  keri, tuz ve pekan cevizi tozuyla  ırpın.
7. Yumurtayı ekleyin, ardından unu ve mısır ni astasını ekleyin.
8. Hamur homojen bir kıvam alana kadar karı tırın, daha fazla de il, bir top  kline getirin, ardından stre  filme sarıp en az 1 saat buzdolabında bekletin.

9. Sonra hamuru 2 mm kalınlığında açarak çemberinize yerleştirin.
10. Buzdolabında en az 40 dakika veya dondurucuda en az 20 dakika bekletin, ardından 170°C'de 9 dakika pişirin.
11. Pekan Cevizi & Vanilya Krema: pekan cevizi tozu mısır niastası pudra ekleri bütün yumurta tereyağı pekan püresi Yarım vanilya çubuğu veya bir yemek kaşığı vanilya aroması Biraz do ranmı pekan cevizi Tereyağını pekan püresiyle yumu atın, ardından pudra ekleri, pekan cevizi tozu, vanilya ve mısır niastasını ekleyin.
12. Yumurta yavaş yavaş ekleyin.
13. Tart tabanına dökün, üzerine biraz do ranmı pekan cevizi ekleyip tekrar 170°C'de 20 dakika pişirin.
14. Vanilya Paleti: (Christophe Felder'in tarifi) tam yağlı süt tam yağlı krema Yarım vanilya çubuğu toz ekleri 1, NH pektin yumurta sarısı Süt, krema ve vanilya çubuğu tanelerini kaynamaya getirin.
15. ekleri ve pektini karıştırarak sürekli karıştırarak ilave edin.
16. Tekrar kaynamaya bırakın ve 2 dakika pişirin.
17. Ateşten alın, çırpılmış yumurta sarılarını ekleyin, iyice karıştırın, ardından soğumu tart üzerine dökün.
18. Buzdolabına yerleştirin.
19. Krem Brûlée Kreması: Krem brûlée için miktarları azaltabilirsiniz, ben çok küçük miktarlarla çalışmayı sevmedim için yapmadım; bu miktarı tutturursanız biraz krem brûlée artacaktır, ama genelde ikayet etmeyiz ;) yumurta sarısı toz ekleri süt %35 kremalı krema (1) 1 vanilya çubuğu QS esmer ekleri %35 kremalı krema (2) mascarpone krem brûlée Sütü vanilya ile ısıtın ve karışımın en az 30 dakika demlenmesine izin verin.
20. Ardından karışımı tekrar ısıtın.
21. Yumurta sarılarını eklerle çırpın.
22. Sıcak vanilyalı sütü üzerine dökün, iyice karıştırın, ardından soğuk kremalı kremayı (1) ekleyin.
23. Elde edilen kremi bir/çoklu kalıplara dökün ve yaklaşık 45 dakika (kalıbın boyutuna ve dolayısıyla kremamızın kalınlığına göre ayarlanan) 95°C'de pişirin; krem titrek ama sıvı değilken alın.
24. Tamamen soğumaya bırakın, ardından kremayı esmer ekleri ve üfleci ile karamelize edin.
25. Karamelize ederken en az 2 kez yapmaktan çekinmeyin, kremamız böyle daha lezzetli olacaktır.
26. Krem brûlée'yi karıştırın, ardından alıp bir kenara koyun.
27. Kremalı kremayı (2) mascarpone ile çırpın.
28. Kremalı krema katılmaya başladığında, krem brûlée'yi azar azar ekleyin ve iyi bir krem elde edene kadar çırpmaya devam edin.
29. Ardından, dilediğiniz uçla sıkma torbasına ekleyin (ben saint-honoré uç kullandım), ardından kremayı tart üzerine sıkın.
30. Son olarak, süsleyin (bazı pekan cevizleri ve karamel halkaları ekledim: bunun için yağlı kağıdı eklerle serpin, halkalar çizin ve 160°C'de birkaç dakika karamelize edin, fırını yakından izleyin).
31. Ve afiyet olsun!