

Glütensiz vanilyalı çilekli pasta

Ingrédients

- 80g yumurta akı
- 80g toz eker
- 40g badem tozu
- 40g pudra ekeri
- 150g süt
- 150g sıvı krema
- 25g eker
- 30g mısır ni astası
- 1 vanilya çubu u
- 20g yumurta sarısı
- 20g eker
- 90g eker
- 45g yumurta akı
- 145g yumu ak tereya ı
- 75g talyan merengi
- 75g talyan merengi al. Bunu tereya lı kremaya nazikçe ekleyin.
- 100g %30 veya %35 krema
- 25g pudra ekeri

Préparation

1. Nisan ortasını geçtik, yılın ilk çilek pastasını yapma zamanı gelmi ti!
2. Burada muslin kreması veya diplomat yok, ancak Paris-Brest'imde kullandı ım aynı krema, köpüklü ve hafif bir doku ile, bu yüzden çilek pastanızdan iki parça yemekte hiçbir sorun ya amazsınız ;) Ayrıca, sadece badem tozu ile yapılan bir "succès" bisküvisi ile hazırlandı ı için glütensizdir.
3. Son olarak, ve tabii ki, çok kokulu çilekler ve yo un bir aroma için Norohy/Valrhona vanilyası.
4. Malzemeler: Vanilya olarak Valrhona kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (affiliatedır).
5. Malzemeler: Mutfak efi Termometre Çırpıcı Delikli tepsi Sıkma torbası 10mm uç 14mm küçük fırın ucu 18cm çember Rhodoid Hazırlık süresi: 1 saat 20 dakika + 20 dakika pi irme süresi 18cm çapında bir çilek pastası için:
Succès bisküvi: yumurta akı toz eker badem tozu pudra ekeri Yumurta aklarını çırparken yava yava toz ekeri ekleyin ve sert ve parlak bir beze elde edene kadar çırpın.
6. Badem tozunu ve elenmi pudra ekerini bir spatula yardımıyla nazikçe ekleyin.
7. Hamur homojen oldu unda, 10mm düz uç takılı bir sıkma torbasına doldurun, ardından ya lı ka ıt kaplı bir tepsiye 18cm çapında iki çember sıkın.
8. 170°C önceden ısıtılmı fırında yakla ık 20 dakika pi irin, bisküvi dı arıda çıtır olmalıdır.
9. Vanilyalı krema: Pasta kreması: bütün yumurta süt sıvı krema eker mısır ni astası 1 vanilya çubu u Yumurtaları eker ve mısır ni astası ile çırpın.
10. Sütü krema ve vanilya taneleri ile ısıtın (vaktiniz varsa, karı ımı demleyebilirsiniz, kremanın tadı daha iyi olur).
11. Sıcak sıvının yarısını iyi çırparak yumurtaların üzerine dökün, ardından hepsini tekrar tencereye dökün.
12. Kremayı sürekli çırparak orta ate te koyula ıncaya kadar pi irin.
13. Sonra, temasa filmle kapatın ve tamamen so umasını sa layın.
14. ngiliz kreması: süt yumurta sarısı eker Yumurta sarısını ekerle çırpın, sonra sütü ekleyin.
15. Sürekli karı tırarak dü ük ate te pi irin ve 85°C'ye ula tı ında ba ka bir kaba dökün ve so umaya bırakın

(tereya ını eklerken oda sıcaklı ında olmalıdır).

16. talyan merengi: su eker yumurta akı Bir tencerede suyu ve ekeri dökün.
17. urup 110°C'ye ula tı ında yumurta aklarını çırpmaya ba layın.
18. 121°C'ye ula tı ında, köpüklü ancak sert olmayan beyazların üzerine yava ça dökün.
19. Mereng so uyup sert ve parlak hale gelene kadar yüksek hızda çırpmaya devam edin.
20. Tereya lı krema: ngiliz kreması yumu ak tereya ı Bu a ama için, tereya ının iyice yumu ak olması çok önemlidir, aksi takdirde krema ayrılabilir.
21. Yumu ak tereya ını çırpın, sonra oda sıcaklı ında olan ngiliz kremasını üzerine yava ça dökmeye devam edin.
22. Krema kabarıp beyazla ana kadar devam edin (e er krema ayrılırsa, panik yapmayın, düzeltebilirsiniz).
23. Robot karı tırma kabının kenarlarına üfleyici ile sıcaklık verin ve kremanın tekrar pürüzsüz hale gelmesi gerekir.
24. E er üfleyiciniz yoksa, kabı birkaç saniye buharlı banyo üzerine koyun, tekrar çırpın ve gerekti inde tekrarlayın).
25. Vanilyalı krema: Tereya lı krema talyan merengi Pasta kreması talyan merengi al.
26. Bunu tereya lı kremaya nazıkçe ekleyin.
27. Daha sonra, so uk pasta kremasını çırparak gev etin ve hazırladı ınız kremayı ekleyin.
28. Son olarak, kremayı birkaç dakika çırpın; sonunda, pürüzsüz ve havadar olması gerekir.
29. Montaj: Yakla ık çilek %30 veya %35 krema pudra ekeri 18cm çapında bir çemberi altın bir karton veya servis taba ınıza yerle tirin.
30. E er varsa, içlerine rhodoid koyun, böylece kalıbından daha temiz çıkar.
31. Çilekleri ikiye bölün ve çemberin kenarına yerle tirin.
32. Bisküvinin bir çemberini do ru boyuta kesin ve çemberin tabanına yerle tirin.
33. Ardından, kremanın yarısını dökün ve çilekler arasında bo lukları doldurun.
34. Yakla ık çile i küpler halinde kesin.
35. Onların yarısını kremanın üzerine serpin, biraz daha krema ile kaplayın ve çileklerin geri kalanını ekleyin.
36. Biraz daha krema ekleyin (fraisierin tamamlanması için küçük bir miktar ayırın).
37. kinci bisküvi ile örtün, sonra kalan kremayla üzerini düzle tirin.
38. Çilek pastasını en az 2-3 saat buzdolabında bekletin.
39. Sonra, pudra ekeri ile sıvı kremayı çırpın ve bir krem anti elde edin.
40. Bunu 14mm küçük fırın ucu takılı bir sıkma torbasına koyun.
41. Çilek pastasını kalıptan çıkarın ve dı ına krem antiyi sıkın.
42. Ardından yarım çilekleri kekin ortasına yerle tirin.
43. Ve i te, çilek pastanız hazır, keyfini çıkarın!