Kremalı turta (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g tereya ı
- 150g pudra ekeri
- 50g badem tozu
- 1 vanilya çubu u (veya biraz vanilya tozu)
- 80g yumurta
- 400g T55 un
- 500g süt
- 100g eker
- 80g yumurta sarısı
- 50g un
- 30g tereya ı
- 1 vanilya çubu u
- 180g sıvı krema (orijinal tarifte 375g)
- 180g Isigny yo un krema (orijinal tarifte 375g)
- 20g pudra ekeri (orijinal tarifte 40g)

Préparation

1. Uzun zamandır denemek istedi im bir tart tarifim var: Benoit Castel'in kremalı tartı.

2. Bu tart kolay: tatlı hamur, pastacı kreması ve çırpılmı krema, hepsi vanilya ile güzelce tatlandırılmı .

3. Tartın aynı lezzeti elde etmesi için kesinlikle kaliteli bir vanilya kullanmanızı tavsiye ederim.

4. Tarifi Fou de Pâtisserie dergisinde buldum, miktarlar çok fazlaydı, bu yüzden a a ıda miktarlarla ilgili önerilerimi not ettim Malzemeler: Çırpıcı Merdane Dik açı spatulasıDelikli tepsi Tırtıklı duy 20cm Delikli Tart Halkası Malzemeler: Valrhona'dan Norohy vanilya kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için kod (ba lantı içerir).

5. Miktarlar çok fazla, elbette bir kez yumurta kullanarak miktarları azaltabilirsiniz.

6. Tereya ını pudra ekeri, vanilya ve badem tozu ile karı tırın.

7. Karı ımı yumurta ile emülsiyon haline getirin, ardından unu ekleyin.

8. Hızlıca karı tırın ve top yapabilece iniz zaman durun.

9. Streç film ile kaplayın ve buzdolabında en az 30 dakika bekletin.

10. Hamuru 3mm kalınlı ında açın ve kalıba yerle tirin.

11. Hamuru birkaç dakika derin dondurucuda (veya minimum 30 dakika buzdolabında) bekletin, ardından 160°C'de 18 dakika fırında pi irin.

12. So umaya bırakın.

13. Biraz fazla oldu, miktarları yumurta sarısına göre dü ürmenizi öneririm.

14. Sütü vanilya taneleri ile ısıtın.

15. Yumurta sarılarını ekerle ve ardından unu çırpın.

16. Sıcak vanilyalı sütün yarısını üzerine dökün ve karı tırın, ardından hepsini tencereye geri dökün.

17. Krem koyula tı ında ocaktan alın ve birkaç dakika so umaya bırakın, ardından küçük parçalar halinde kesilmi tereya ını ekleyin.

18. Kremayı streç film ile temas ettirin ve tamamen so umaya bırakın.

19. Ardından kremayı hafifçe çırpın ve tart tabanına dökün, yüzeyini düzeltin.

20. Buzdolabına geri koyun.

21. Tüm malzemeleri çırpılmı krema elde edene kadar çırpın.
22. Çırpılmı kremayı tırtıklı duylu bir pasta torbasına alın.
23. Tartın üzerine sıkın, ardından afiyetle tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com