

Vanilyalı ve Fındıklı Çilekli Pasta

Ingrédients

- 22 cm çapında bir ilekli pasta için / 8 ila 10 ki ilik
- 3 yumurta
- 100g eker
- 30g fındık püresi
- 50g süt
- 50g un
- 90g fındık tozu
- 130g kahverengi tereya ı (yani yakla ık 160g tereya ı)
- 90g süt
- 40g ilek
- 10g vanilya özütü
- 150g süt
- 150g ilek püresi
- 75g sıvı krema
- 1 vanilya ubu u
- 90g yumurta sarısı
- 90g toz eker
- 30g mısır ni astası
- 20g tuzsuz tereya ı (1)
- 85g tuzsuz tereya ı (2)
- 250g sıvı krema
- 25g pudra ekeri

Préparation

1. Sosyal medyada beni takip edenler bilir, tatlı yapmayı birkaç hafta ara verdim, en iyi sebepten dolayı, kızımın do umu Ama imdi yeni bir tarif le geri döndüm ve dönü ümde size yeni bir ilekli pasta sunmam gerekiyordu!
2. Fındıkla yapılan yumu ak bir bisküvi (elinizdeki tercihlere göre badem veya antep fıstı ı ile de yapabilirsiniz), ilekli ve vanilyalı mousseline kreması, bir krem anti ve tabii ki çok sayıda ilekle tamamlandıktan sonra, bu tarif size ilek sezonunun sonunu tamamen lezzetle geçirmenizi sa layacak!
3. Malzemeler: Mini spatula Delikli tepsi Sıkma po etleri Saint Honoré ucu Malzemeler: Fındık tozu ve püresini Koro kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %5 indirim (ba lantisız).
4. Norohy vanilya özütünü Valrhona kullandım: ILETAITUNGATEAU kodu ile sitede %20 indirim (ba lantılı).
5. Tereya ını bir tavaya koyun ve dü ük ısıda pi irin, içine kahverengi bir renk alıp ıtırdatmayı bırakana kadar bekleyin.
6. So umaya bırakın.
7. Yumurtaları ekerle köpürtünceye ve beyazlatıncaya kadar çırpın, ardından fındık püresi ve sütü ekleyin.
8. Daha sonra fındık tozu ve unu ekleyin, ardından ılık kahverengi tereya ı ile tamamlayın.
9. Hamuru 20-22 cm çapında bir çember içine dökün, ardından önceden 170°C'ye ısıtılmış fırına koyun ve 35 dakika pi irin.
10. Tamamen so umaya bırakın.
11. ilek & Vanilyalı Emme urubu: süt ilek vanilya özütü çileklerin saplarını ayırın, ardından 3 malzemeyi karı tırın ve saklayın.
12. ilek & Vanilyalı Mousseline Kreması: süt ilek püresi sıvı krema 1 vanilya ubu u yumurta sarısı toz eker mısır ni astası tuzsuz tereya ı (1) tuzsuz tereya ı (2) Süt, ilek püresi ve sıvı kremayı vanilya

çubu unun tohumları ile ısıtın.

13. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından mısır ni astasını ekleyin.

14. Sıcak sıvının yarısını üzerine dökün, ardından hepsini tekrar tencereye dökün.

15. Orta ate te sürekli karı tırarak koyula tırın.

16. Ate ten alınca tereya ını (1) ekleyin ve iyice karı tırın.

17. Pastacı kremasını streç filmle temas ederek kaplayın ve buzdolabında so utun.

18. Daha sonra, tereya ını (2) çırpın ve so utulmu pastacı kremini a amalı olarak ekleyin.

19. Krem pürüzsüz ve hafif hale gelene kadar çırpımaya devam edin (e er ufak tereya ı parçacıkları olu uyorsa, karı tırmaya devam ederken karı tırıcının kabını biraz ısıtmak için bir brülör kullanın, krema pürüzsüzle ene kadar).

20. Hemen montaja geçin.

21. Montaj & bitiler: Çilekli pastanın kenarı için çilek ç ve dekorasyon için yakla ık çilek sıvı krema pudra ekeri Çilekleri ikiye kesin ve 22 cm çapında, rhodoid ile önceden kaplanmış ve servis taba ınıza yerle tirilmi çemberin çevresine yerle tirin.

22. Bisküviyi kalınlı ına göre ikiye ayırın ve do ru çapa getirin.

23. İlk yarıyı çemberin altına yerle tirin, ardından urup yardımıyla ıslatın.

24. Bisküviyi krema ile kaplayın, çileklerin arasındaki bo lukları doldurmaya dikkat edin.

25. Çilekleri küçük parçalar halinde kesin ve kremanın üzerine yerle tirin.

26. Mousseline kreması ile kaplayın, ardından ikinci bisküviyi yerle tirin.

27. ıslatın, ardından kalan krema ile kaplayın.

28. Çilekli pastayı en az 3 saat buzdolabında bekletin.

29. Daha sonra, sıvı kremayı ve pudra ekerini çırpın, çok sert olmayan bir krem anti elde edene kadar.

30. Çilekli pastayı kalıptan çıkarın, ardından üzerini krem anti (ben saint-honoré ucu ile sıktım) ve kalan çileklerle süsleyin ve lezzetin tadını çıkarın!