

Elmalı tart (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g tereya ı
- 71g pudra ekeri
- 23g badem tozu
- 1g Guérande tuzu
- 1g vanilya tozu
- 44g yumurta
- 188g T55 un
- 56g tereya ı
- 56g toz eker
- 56g badem tozu
- 56g yumurta
- 750g Granny Smith elması
- 95g sarı limon suyu
- 100g tereya ı
- 100g yumurta sarısı
- 25g sıvı krema

Préparation

1. Cédric Grolet'in "Fruits" kitabını birkaç hafta önce aldım ve tariflerinden birini denemek istiyordum.
2. Fou de Pâtisserie ve Pâtisserie & Compagnie dergilerinde daha önce yayınlanmı olan bu elmalı tart tarifini seçtim.
3. ekerli hamur, badem kreması, elma püresi ve elma dilimlerinden olu an bu tarif, çok az ekerli ve elmayı farklı ekillerde öne çıkarıyor.
4. Granny Smith'in getirdi i asitlik, daha tatlı olan Royal Gala elmalar ve badem kreması ile dengeleniyor.
5. Bu tartı yaparsanız, Cédric Grolet'in orijinal tartına en yakın sonucu almak için tariftaki elma çe itlerine uymanızı öneririm.
6. Tarif çok karma ık de il, sadece ekerli hamur için bir gün önceden ba lamanız gerekiyor.
7. Son olarak, her zamanki gibi miktarlar bir tart için fazlaydı, verdi im tarif 24 cm'lik bir tart içindir (kalanlara göre hesaplanmı miktarlar).
8. Her ey söylendi, elmalarınızı hazırlayın!
9. Tereya ını pudra ekeri ile krema kıvamına getirin (robotun yaprak aparatı ile, ya da bir kap içinde), ardından badem tozu, tuz ve vanilyayı ekleyin.
10. Önceden çırpılmı yumurtalar ile karı ımı emülsiyon haline getirin, ardından unun tamamını ekleyerek homojen bir top olu ana kadar karı tırın.
11. Hamuru en az 4 saat buzdolabında bekletin.
12. Dinlendikten sonra, hamuru 3 mm kalınlı ında açın ve 24 cm çapında, 2 cm yüksekli inde bir tart halkasını kaplayın.
13. Ardından hamurun bir gün boyunca buzdolabında kabuklanmasına izin verin.
14. Tereya ını eker ve badem tozu ile krema kıvamına getirin, ardından önceden çırpılmı yumurtaları yava ekleyin.
15. Badem kremasını bir sıkma torbasına koyun ve buzdolabında bekletin.
16. Elmaları soyun, ardından 3 mm kenarlı küçük küpler halinde kesin (benim için tarifi en uzun kısmı, küçük elma küpleri yapmak çok hızlı de il).

17. Limon suyunu ekleyin.
18. Kitapta verilen teknik u: elmaları vakumlu bir po ete koyun, ardından 100°C'lik buharlı fırında veya kaynar su dolu bir tencerede 13 dakika pi irin.
19. Benim ekipmanım yoktu, bu yüzden benmari hazırladım ve yakla ık 45 dakika boyunca kapaklı küçük bir tencerede elma püresini pi irdim.
20. Hâlâ birkaç küçük elma küpü göründü ünde pi irmeyi durdurdum.
21. Elmaları mümkünse bir mandolin kullanarak 1 mm kalınlı ında dilimler halinde kesin, böylece daha düzenli dilimler elde edersiniz ve ayrıca çok zaman kazanırsınız.
22. Tarifte belirtilmemi ti, ama ben elmaların kararmasından korktum, bu yüzden onları ılık bir limon urubuna (su, limon suyu, eker, hepsini kaynatın ve so umaya bırakın) 2-3 dakika kadar batırdım.
23. Fırını 160°C'ye ısıtın.
24. Tart tabanını 25 dakika beyaz pi irin.
25. Yumurtaların sarılarını ve kremayı karı tırın, ardından bir fırça yardımı ile tartın üzerine sürün.
26. Tartı tekrar fırına koyun ve 10 dakika pi irin.
27. Fırından çıkardıktan sonra, tartı badem kremasıyla (yakla ık yarı yükseklikte) doldurun, ardından tekrar 10 dakika pi irin.
28. Once the tart is cooked and cooled, fill it with apple compote (I formed a slight dome), then arrange the apple slices in a spiral, overlapping them, starting from the outside toward the center of the tart.
29. Then melt the butter, brush the tart with it and bake at 175°C for 6 minutes.