Тарт с грушами (6 мая 2014)



Делала уже раз этот тарт, безумно понравился. Вот с проектом решила повторить его, заодно и фотографии обновить.

Игра текстур, вкус пряных груш - этот тарт стоит того, чтобы его сделать и

смаковать каждый кусочек. Рецепт брала у Маши Селяниной здесь. Я немного пересчитала ингредиенты для формы d=18см.

Ингредиенты на тарт d=18 см:

тесто **Pâte Sucree**

Из теста сформировать тарт, испечь основу с грузом 15 минут, снять груз и выпечь еще 10-15 минут до золотистого состояния. Остудить.

пряные груши:

4 крепких груш
1 бутылка белого полусладкого вина
100 г сахара
1 палочка корицы
1 стручок ванили
цедра 1 лимона
2 шт кардамона
4 шт гвоздики
4 шт черного или душистого перца

Груши нарезать на половинки. Почистить от семян. Вино смешать с сахаром и специями, довести до кипения.
Положить груши в вино, прокипятить 5 минут, снять с огря. Дать остыть (груши не вынимать). Из остывшего сиропа вынуть груши, прокипятить сироп 10-15 минут, положить груши, снова прокипятить 5 минут. Снова остудить.
Таким способом груши будут очень мягкими, но с ними будет удобно работать.
100 г грушевых половинок соединить с 100 г пряного винного сиропа, пюрировать бленедром. Процедить.



ганаш:

65 г шоколада

10 г сливочного масла

15 г грушевого ликера (у меня не было, ничего не клала).

65 г грушевого пюре

Из полученного пюре отвесить 65 г грушевого пюре. Шоколад растопить на водяной бане, смешать с пюре, добавить сливочное масло, ликер (я не добавляла). Перемешать. Пробить блендером.

Выложить полученный ганаш в испеченную и остывшую песочную основу.

Отправить в холодильник застывать.

Баварский крем:

6 г желатина
100 г сливок
132 г пюре пряных груш

Замочить листовой желатин в холодной воде.
50 г пюре груш нагреть, добавить разбухший желатин. Добавить оставшееся грушевое пюре. Остудить.
Взбить сливки до полупик, смешать в пюре.
Вылить крем на ганаш, отправить в морозилку на 1-2 часа, чтобы крем застыл.

Оставшиеся грушевые половинки нарезать тонко - 1-2 мм толщиной. Достать тарт, выложить грушевые дольки спиралью поверх баварского крема. Украсить специями из сиропа. Груши покрыть растопленным абрикосовым джемом.
Приятного аппетита!
Хрустящая основа, шоколад, нежнейший баварский крем и пряные груши - мм, можно сидеть и наслаждаться, а все остальное подождет.




© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (42)

kinda_cook 6 мая 2014 19:26

Лена, выглядит чудесно, думаю и вкус такой-же!

eastflower 6 мая 2014 19:47

Викуль, спасибо большое! Очень вкусный, нам всем очень понравился.

manyasha_p 6 мая 2014 19:44

Очень красивый!!!

eastflower 6 мая 2014 19:48

Мариночка, спасибо большое!

para_gn0m0v 6 мая 2014 21:16

Разрез такой соблазнительный, особенно белая прослойка!

eastflower 6 мая 2014 21:20

Оксаночка, спасибо! Этот баварский крем-мусс получается ну, очень вкусным сам по себе. Можно ложками есть.

julia_lemira 6 мая 2014 21:21

Обалдеть))) Не тарт,а целый торт.

eastflower 6 мая 2014 21:23

Юля, спасибо! Чем-то похож на торт, я теперь тарты очень люблю, а раньше боялась как огня :))

margeriten26 6 мая 2014 21:22

Леночек! Очень понравился твой тарт! Исполнение превосходное!В закладки.

eastflower 6 мая 2014 21:31

Леночка, спасибо! Буду рада, если своим приготовишь, он очень вкусный.

frune4ka 6 мая 2014 21:40

И я хочу такой тарт попробовать! Мне так понравился рецепт, что наверное я сделаю такой тарт, только уже осенью, когда будет очень много груш.

eastflower 6 мая 2014 21:50

Юленька, я только рада, если опробуешь рецепт. Он этого стоит, вообще груши в вине - это убойная вещь, можно просто так есть.

el_karamel 6 мая 2014 22:52

очень красиво! ...и ..я заберу в закладки) хорошо? до сезона грушевого! у меня так сказочно сейчас они цветут в саду!

eastflower 6 мая 2014 23:04

Элиночка, спасибо! Конечно, пользуйся на здоровье. Со своими грушами будет еще вкуснее и ароматнее. У вас все-таки настоящие фрукты, не то, что нам привозят. Эх, мечтаю на лето куда-нибудь уехать с детьми, чтобы настоящих фруктов поели и на солнышке погрелись.

dancedance92 6 мая 2014 23:31

Какой рецепт!)))) повторю его в ближайшее время!)

eastflower 6 мая 2014 23:37

Буду рада, если понравится. Готовится он быстро.

natavera15 6 мая 2014 23:33

не тарт, а сказка, Леночка-он бесподобен!

eastflower 6 мая 2014 23:38

Наташенька, спасибо! Попробуй, он быстро готовится.

liligorina 6 мая 2014 23:35

Очаровательный тарт! И по вкусу, и по виду. Правда - пусть мир подождет! :)

eastflower 6 мая 2014 23:38

Лиля, спасибо! Он мне сразу понравился. Вот, решила повторить, очень уж вкусный.

iiirusya 7 мая 2014 01:53

Фантастический тарт!

eastflower 7 мая 2014 08:25

Ирочка, спасибо!

arigos 7 мая 2014 06:33

Очень изысканно выглядит!

eastflower 7 мая 2014 08:25

Спасибо большое!

sunpolina 7 мая 2014 09:22

Очень красивый!! Элегантный такой!!

eastflower 7 мая 2014 09:30

Полиночка, спасибо большое! Второй раз делать легче, уже знала свои ошибки, которые постаралась исправить.

tanyakasko 7 мая 2014 11:48

просто красавец!!! очень здорово!!!

eastflower 7 мая 2014 11:51

Танечка, спасибо!

aranart 7 мая 2014 14:53

Восхитительный!

eastflower 7 мая 2014 15:46

Спасибо большое!

vsetajnoejavnoe 7 мая 2014 15:04

вот да! я его ещё в ленте не видела, когда про апельсиновый писала, но примерно это имела в виду :))

eastflower 7 мая 2014 15:46

Да, этот интересный и по фактуре, и по вкусу. Делается легко, груши можно с вечера сварить. Главное, их просто так не съесть :)))

agro_al 7 мая 2014 16:36

Ах, какой разрез!

eastflower 7 мая 2014 16:41

Оля, спасибо! У меня был этап тартов, когда тесто делала. Сейчас этап заварных. Но тартов попробовала разные, теперь выкладываю.

olga_ro 7 мая 2014 23:01

Омойбог! Это что-то невероятное! Сколько времени занимает его приготовление в общей сумме?

eastflower 7 мая 2014 23:02

Спасибо! Ну, если от момента замеса теста и до конца - часа 3-4.

nattellla 8 мая 2014 12:01

Он оооочень вкусный :))) я его готовила :)) надо будет еще про него вспомнить!

eastflower 8 мая 2014 13:57

Наташенька, это хорошо, что вспомнила. Он, действительно, вкусный.

lifetastesgreat 10 мая 2014 03:30

Леночка, какой шикарный тарт! Забираю!

eastflower 10 мая 2014 17:00

Анечка, спасибо! Готовь на здоровье, он вкусный.

katrin_kivi 16 мая 2014 12:42

Ленчик, очень красиво! еще я очень люблю все, что с белым вином делается)

eastflower 16 мая 2014 12:51

Катюшка ,спасибо! Очень вкусный получился. Приходи завтра на ресторанный день или ты сама участвуешь?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

