Тарт с апельсиновым курдом (7 мая 2014)



Это рецепт взяла из книги Кристофера Фелдера "Patisserie".
Лично для меня в тарте чего-то не хватило, может, кислинки.

Ингредиенты и приготовление на тарт d=18 см:

Pâte Sablée:

250 г муки
140 г сливочного масла
1 яйцо
100 г сахара
Щепотка соли

Приготовление теста здесь.
После охлаждения тесто раскатать толщиной 3-4 мм, сформировать тарт, наколоть вилкой дно.
Положить фольгу, сверху насыпать груз (горох, рис), Выпекать при 190С 10-15 минут пока края не станут немного золотистого цвета. Снять груз, отправить тарт в духовку еще на 10-15 минут до светло-золотистого цвета.
Вынуть из духовки, охладить. Снять кольцо.

апельсиновый курд:

230 г апельсинного сока
Цедра 2 апельсинов
75 г сахара
3 яйца
2 желтка
25 г крахмала
185 г сливочного масла

Приготовление здесь.

Вылить курд в выпеченную основу. Сверху посыпать светло-коричневый сахар, подрумянить горелкой. Отправить в холодильник для застывания.
Приятного аппетита!

Комментарии (32)

sunpolina 7 мая 2014 09:31

Солнышко в тарелке - люблю такие рецепты :)))

eastflower 7 мая 2014 09:32

Ага, зимой точно согревает. Он получается очень ароматным, но я в следующий раз попробую добавить в него имбиря, как Элина посоветовала. Думаю, будет интересным.

sunpolina 7 мая 2014 09:34

Да, апельсинка с имбирём - должно знатно получиться :)))

manyasha_p 7 мая 2014 09:46

Очень аппетитный и совсем не сложный в приготовлении.

eastflower 7 мая 2014 10:03

Мариночка, тарты вообще быстрые в приготовлении, но при этом не уступают ни тортам, ни другой выпечке. Я вот этого 1.5 год назад никак не понимала. Мне казалось, ну что вкусного в песочной корзинке? Теперь пытаюсь наверстать упущенное, мои тоже подсели на тарты.

manyasha_p 7 мая 2014 10:05

Надо и мне попробовать. У меня муж очень любит выпечку из песочного теста.

eastflower 7 мая 2014 10:17

Знаешь, чем мне тарты нравятся - там очень тонкий слой песочного теста и МНОГО начинки :))

liligorina 7 мая 2014 11:05

Как ты их "шлепаешь"! :)) Один за другим.Я в апельсиновые начинки практически всегда капаю лимон. Очень редко попадаются такие апельсины, которые могут стойко свой вкус выдавать вместе с кремом в полном объеме…

eastflower 7 мая 2014 11:52

Лиля, спасибо за совет! А тарты я давно готовила, когда тесто песочное делала. Просто ждала, когда крем выложу, чтобы можно было рецепт опубликовать. Вообще, столько тартов наготовила, за короткий промежуток времени! Все -таки проект делает свое дело, заставляет пробовать новое и новое.

liligorina 7 мая 2014 11:58

Проекты, да дело такое - увлекательное! :) Наблюдаю за твоим с удовольствием. Сама же с тех пор, как закончила свои "365 дней", думаю, чтобы такого замутить, но пока не придумала))

eastflower 7 мая 2014 12:27

Лиля, я сама рада, что для себя его придумала, так как многое в его рамках сделаю и уже сделала (я осилила свою лень и сделал 2 вида слоеного теста). Вот в планах дрожжевая выпечка, я ее уже хочу, хоть и побаиваюсь немного.Буду ждать твоего проекта. Ты, кстати, видела, что у Нины будет в июне МК в Москве с ее шефом. А в июле она хотела еще одного шефа в Москву привезти. Жаль, у нас не будет.

liligorina 7 мая 2014 12:41

Не могу сказать, когда проект придумается - мы частенько ездим по ягодам, грибам, рыбалкам и охотам, что тормозит любой проект)) Но я надеюсь, придумать во чтобы такое вляпаться))Про курсы видела, уже записалась. Сейчас внесу предоплату и буду надеяться, что ничего у меня не сорвется на те дни. Вроде пока они свободны от поездок.

eastflower 7 мая 2014 13:19

Как я за тебя рада, увидеть работу мастера - очень познавательно и заряжает интузиазмом.

sago_cuisine 7 мая 2014 11:49

Должно быть вкусно! Люблю такие вещи, Лен:)

eastflower 7 мая 2014 11:57

Светочка, вкусно получилось. Мне тоже нравится тонкая песочная основа и МНОГО-МНОГО начинки.

sago_cuisine 7 мая 2014 11:58

да, Лена, я как раз об этом:)

para_gn0m0v 7 мая 2014 12:29

Ленчик, один тарт лучше другого! Когда вы успеваете это съедать?

eastflower 7 мая 2014 12:32

Оксаночка, это я выкладываю подряд, а готовила с перерывом. Когда тесто делала песочное, надо было его использовать, вот и пробовала разные рецепты. А тарт небольшай - 18см, так что нам его на 2 раза чай попить, ну, а если родителей позвать, то на 1 раз. Так, что быстро съедаем, что меня очень радует.

vsetajnoejavnoe 7 мая 2014 13:51

а мне бы в таком фактурности не хватило, может, орешков, а, может, наоборот, ганаша какого-нибудь…

eastflower 7 мая 2014 14:21

Ну, с шоколадом должно быть хорошо.

frune4ka 7 мая 2014 14:53

Я когда прочитала, что рецепт из книги Кристофера Фелдера "Patisserie" думала, что тут сложный процесс приготовления, а оказывается все так просто!

eastflower 7 мая 2014 15:50

Юля, на самом деле, у Фелдера очень много простых рецептов. Даже торты в этой книги он дает довольно простые: 2 слоя бисквита промазанные кремом. Довольно быстро собираются. Но все очень вкусное, со своей особенностью. Его книга сейчас у меня в проработке, вот и готовлю по ней. Очень хорошо иллюстрирована и идет по возрастающей. В конце - макаронсы, думаю, дойду до них.

home_bread 7 мая 2014 14:56

когда пьешь сладкие вина, то важный критерий их качества, чтобы сладимость уравновешивалась минеральностью (солоноватостью). поэтому у тебя очень верно подмечено, что не хватает кислинки, чтобы уравновесить приторность сахара.

eastflower 7 мая 2014 15:48

Спасибо большое! Я в последнее время очень сладкое не люблю, иногда специально количество сахара уменьшаю. Французы в этом плане молодцы, у них есть максимальный уровень сахара в процентах, выше уже нельзя. Поэтому уже, если взять американский рецепт, то сразу кажется Очень сладким. А по курдам, мне все-таки больше нравится лимонный, там кислинка такая классная.

agro_al 7 мая 2014 16:35

Мои эксперименты с выпечкой на Мир круп начались с тарталеток с лимонным курдом))). У тебя апельсиновый и тесто другое, но такой же вкусный!!!

eastflower 7 мая 2014 16:41

Спасибо! С лимонным будет обязательно.

dancedance92 7 мая 2014 23:25

Интересно так!) про апельсиновый курд впервые слышу:)))

eastflower 8 мая 2014 00:09

Ксюшенька, буду рада, если пригодится.

zykerka_zuki 7 мая 2014 23:33

Леночка очередной шедевр!

eastflower 8 мая 2014 00:10

Оксаночка, спасибо! Я для проекта столько тартов и тарталеток наготовила, аж сама удивилась. Но, ничего, зато опробовала разные варианты.

tatapu 13 мая 2014 18:01

Я вот сама не своя до тартов! Мне тоже очень нравится сочетание небольшого количества вкусного песочного теста, которое можно тоже преобразить, добавив цедру или еще что-нибудь...и слой начинки! и все так гармонично получается :) ммм! очень их люблю)

eastflower 13 мая 2014 23:37

Рада, что тебе тоже нравятся тарты. Я вот 2 года назад сознательно переворачивала рецепты с тартами и тарталетками, наивно полагая, что это не мое. А теперь просто трепещу от красивого тарта, хотя обычный тарт с тушеными яблоками - голову сносит просто так.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast