Тарт Бурдалу (8 мая 2014)

Давно уже хотела приготовить этот тарт. Рецепт из книги "Fundamental techniques of classic pastry arts" The french culinary institute.
Я использовала тесто Pâte Brisée, основа получилась слоеной. Эта несладкая основа сглаживала сладкий вкус крема и груш. Вцелом, получилось очень вкусно и гармонично. Очень советую и рекомендую. Этот тарт украсит любой праздник, да, и просто чаепитие.



Ингредиенты на тарт d=18см:

*Песочное тесто (*Pâte Brisée*)*

Пряные груши:

3 очищенные твердые груши

1 л сухого белого вина

Семена 1 ванили

Сок 3 лимонов

600 г сахара

150 г миндального крема

50 г миндальных лепестков

Абрикосовый джем

Приготовление:

Вино, семена ванили, лимонный сок, сахар довести до кипения. Половинки очищенных груш отварить до мягкости минут 30. Остудить.

Намазать основу (невыпеченную) миндальным кремом.

Груши хорошо обсушить. Нарезать поперек груши, не дорезая до конца.







Выложить на миндальный крем 5 половинок. Раскрыть веером. В пустые места посыпать миндальные лепестки. Покрыть теплым джемом.

Выпекать в разогретой до 177С духовке 50 минут. Остудить.





eastflower.livejournal.com



Комментарии (54)

lenkazhestyanka 8 мая 2014 09:25

Какая красота! Мне тоже так хотелось сделать, теперь точно сдеолю, Леночка, спасибо за подробные и классные фотки!))

eastflower 8 мая 2014 09:27

Леночка, обязательно сделай. Он того стоит, да, и делается довольно быстро. Я пожалела, что его так долго не делала, все-таки классические рецепты очень вкусные.

natapovarenok 8 мая 2014 09:27

Красота!

eastflower 8 мая 2014 09:30

Наташенька, спасибо!

marinamaraa 8 мая 2014 09:43

Действительно очень красиво и аккуратно

eastflower 8 мая 2014 09:46

Спасибо большое!

vsetajnoejavnoe 8 мая 2014 09:49

надрезы на грушах смотрятся прекрасно! и миндаль как идёт тут! очень здорово :)

eastflower 8 мая 2014 09:51

Викуль, спасибо! Вообще сочетание очень хорошее- миндальный крем, пряные груши и хрустящая основа. Я в него влюбилась.

manyasha_p 8 мая 2014 09:52

Я только подумала о том, что миндальный крем будет шикарно сочетаться с грушей, а тут твой рецепт кстати)))

eastflower 8 мая 2014 09:55

Видишь, какая у тебя интуиция замечательная.

magdacook 8 мая 2014 10:03

я на него тоже глаз положила, из этой книги))) отличный получился!

eastflower 8 мая 2014 10:27

Марина, спасибо! Я его заприметила, когда Вика kinda_cook его сделала, но никак руки не доходили.

liligorina 8 мая 2014 10:08

Ты прям соблазняешь на готовку тартов :))

eastflower 8 мая 2014 10:29

Лиля, соблазняю. У меня еще в запасе есть, а потом буду соблазнять заварным тестом. Вчера только своим пирожные шу делала с кремом из пралине.

alicomplimenty 8 мая 2014 10:12

ох как и вкусно же!!!

eastflower 8 мая 2014 10:29

Аля, спасибо! Очень вкусно.

aranart 8 мая 2014 10:17

Превосходный тарт!

eastflower 8 мая 2014 10:30

Дарик, спасибо! Рада, что понравился.

julie208 8 мая 2014 10:17

Отличный летний рецепт! Появятся груши - надо сделать :) Сохраню в закладках)

eastflower 8 мая 2014 10:31

Юля, спасибо! Буду рада, если пригодится.

igorsadkof 8 мая 2014 10:20

красавец!!!

eastflower 8 мая 2014 10:32

Игорь, спасибо! Вечная классика, надо с нее начинать.

natalukyanchuk 8 мая 2014 10:44

Мммм! Какой аппетитный кусочек на последнем фото!

eastflower 8 мая 2014 14:00

Спасибо большое! Делайте, не пожалеете.

irsenas 8 мая 2014 10:53

красота!

eastflower 8 мая 2014 14:00

Спасибо!

zykerka_zuki 8 мая 2014 10:59

я уже давно на этот тортик посматриваю но вот боюсь что груши так красиво порезать не удастся!

eastflower 8 мая 2014 14:02

Оксаночка, я тоже боялась. Здесь главное не переварить груши, чтобы мягкие были, но и форму держали. А режешь, как обычно, просто не до конца, тогда, когда грушу возьмешь, она как бы веером раскрывается. Вот в тарте ее так и прижимаешь и немного раскрываешь. Ты побольше груш свари на 2-3 штуки, чтобы можно было потренироваться. Это только кажется, что сложно. Страхи не стоят того, чтобы лишать себя такого кусочка.

sunpolina 8 мая 2014 11:06

Ах, какой волшебный! и фото пошаговые такие классные :)))

eastflower 8 мая 2014 14:03

Полиночка, спасибо! Я его ТАК хотела сделать, что даже не дышала, когда груши резала, а оказалось не так все сложно. Но вкусно, очень. Тебе его сделать, как раз плюнуть. Ты уже столько делала тартов.

sago_cuisine 8 мая 2014 11:18

Лена, бесподобная вкуснятина!

eastflower 8 мая 2014 14:04

Светочка, спасибо! Думаю, твоим мужчинам понравится. Он быстро делается.

7chocolat 8 мая 2014 12:19

Никогда не пробовала, интересно…

eastflower 8 мая 2014 14:05

Настюш, сочетание хорошее: миндаль, пряные груши, сливочный вкус и тонкая основа. Умеют все-таки французы из простого сделать что-то невообразимое.

para_gn0m0v 8 мая 2014 13:17

Лена, какой красивый! А вкус миндаля сильно чувствуется?

eastflower 8 мая 2014 14:06

Оксаночка, спасибо! В крем я брала сырой миндаль, так что прямо сильно насыщенного вкуса миндального нет, но миндаль чувствуется, а в сочетании с грушами, хорошо играет.

frune4ka 8 мая 2014 13:56

Ну вот, еще один красавец с грушами! Я уже один тарт сохранила, теперь и этот поставлю на очередь)

eastflower 8 мая 2014 14:08

Юленька, готовь, готовь. Они очень вкусные. Каждый по-своему. Это такой более домашний и зимний вариант, более сытный. Знаешь, закутаться в одеяло, взять чашку чая или кофе, тарелку тарта, сесть у камина с любимым и больше ничего не надо.

three_passions 8 мая 2014 14:42

Лена, так красиво и ровно получилось! Красота! Теперь тоже такой хочу попробовать :)

eastflower 8 мая 2014 17:34

Мариночка, спасибо! Пробуй, тебе понравится. Вообще, понимаю шефов, когда они с нежностью говорят о классике, как пекли их мамы, бабушки. Это вкусно, легко делается. Конечно, если как-то модернизовать рецепт, он будет оригинальнее, может, вкуснее. Я с проектом решила осваивать основные рецепты, чтобы знать, какие они на вкус и, как их руками делать.

innagenne 8 мая 2014 15:38

Леночка, какой он красивый!!! Мне только литр вина жалко)))))) белое сухое моя слабость)))))))

eastflower 8 мая 2014 17:35

Инночка, спасибо! Можешь яблочным соком заменить, правда, вкус груш немног изменится. Сюда лучше полусладкое.

halynatykhoruk 8 мая 2014 15:47

Боже,как красиво!так аккуратненько и аппетитно-заглядение!пошла читать...прочитала-Лена,а где искать рецепт крема?Edited at 2014-05-08 11:53 am (UTC)

eastflower 8 мая 2014 17:37

Галя, спасибо! Я базовые рецепты выкладываю в сообщество. Вот здесь есть рецепт крема: http://bakecook-base.livejournal.com/7711.htmlСообщество создала с целью изучения основ кондитерки. Вот в нем выкладываю основные базовые техники и рецепты (опираюсь на 2 книги - Фелдер и французский кулинарный институт). А в своем журнале уже рецепты, на основе базовых вещей. Поэтому чтобы не повторяться делаю ссылки, если нажать в этом посте на "миндальный крем" и песочное тесто, то попадешь на странички в сообществе, где я выкладывала рецепты.

agro_al 8 мая 2014 16:02

Грушки как красиво выложила! очень красиво!))

eastflower 8 мая 2014 17:38

Юленька, спасибо! Хотелось, чтобы красиво получилось. Рада, что понравился.

natavera15 8 мая 2014 17:28

как же я люблю тарты, а вот мои не очень, а для себя одной готовить, я ж его сразу за целый день и съем(ну ладно, хоть полюбуюсь)

eastflower 8 мая 2014 17:40

Натуль, спасибо! Да, его одной можно съесть. А у меня муж уже привыкать стал. Он вообще с песочным тесто не очень, а вот кусочек тарта может съесть. Детки так вообще любят очень, иногда сначала с начинки начинают, а основой закусывают. Я пеку небольшой тарт 18 см, на 1-2 раза.

merily9 8 мая 2014 18:50

Один тарт заманчивей другого. Так соблазнительно, вчера даже ходила груши покупать, но не повезло с грушами.

eastflower 8 мая 2014 19:50

Марина, спасибо! Я только рада буду, если рецепт пригодится. А тарт получается вкусным. Поняла, что люблю пряные груши, надо будет в красном вине сделать, а то только смотрю на них.

23 марта 2016 08:12

какой классный получился и спасибо за теорию.ты молодчина ,горжусь!

> 23 марта 2016 09:47
>
> Я очень рада, что получился. Спасибо за теплые слова :))

нана оган 23 марта 2016 08:13

шикарный тарт !спасибо

> 23 марта 2016 09:47
>
> Нана, спасибо! Рада, что понравился.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

