Тарт с ревенем и клубникой (8 июля 2014)

Этот тарт заприметила в журнала *"Fou de Patisserie №5"*. Очень понравился, незнание французского не остановило (великий и могучий гугл помог). Но сколько радости и вкусового наслаждения получила. Угостила родителей, иначе бы съела все сама кусочек за кусочком - уж очень вкусным получился, кислый джем очень хорошо оттеняет сладкий миндальный крем.
Тарт от шеф-кондитера Claire Heitzler. Вроде бы одно и то же сочетание клубника-ревень, но у каждого шефа этот вкус обыигран по-своему, ну, и подача каждый раз своя оригинальная.

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
Зайду к Оле **olikerns** на ее ФМ "Летние пироги".
А также зайду в гости к Вике **kinda_cook** на ее ФМ "Клубничное счастье".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на тарт d=20см:

Páte Sucrée:

1/4 стручка ванили

126 г муки

46 г сахарной пудры

16 г миндальной муки

щепотка соли

72 г холодного сливочного масла

28 г яиц (1 желток)

Стручок разрезать пополам, вынуть семена. Добавить в муку, примешать сахарную пудру, миндальную муку, соль. Добавить кусочки холодного масла, порезанные на

кубики. Все перетереть руками в крошку. Добавить желток или яйца, быстро замесить тесто. Буквально собрать в шар, вымешивать не нужно.
Завернуть в пищевую пленку, сплющить. Положить в холодильник минимум на 2 часа, лучше на ночь.
Раскатать толщиной 3-4мм, вырезать круг, больший на 3 см формы для тарта, уложить тесто с форму. Снять ножом излишки. Наколоть дно вилкой. Охладить 30 минут в холодильнике или в морозилке.
Выпекать при 160С 15 минут. Я выпекала с грузом чуть дольше, чтобы края зарумянились и дно тоже.
Остудить, вынуть из формы.



Миндальный крем:

50 г мягкого сливочного масла
50 г сахара
1 яйца
50 г миндальной муки

100 г ревеня

Масло взбить с сахаром, добавить яйцо, хорошо взбить. Добавить миндальную муку, еще раз взбить.
Уложить крем в выпеченную основу, разровнять.
Очистить ревень и нарезать на кубики со стороной 1 см.
Эти кубики уложить сверху на миндальный крем, немного вдавить их в крем.
Выпекать в разогретой до 160С духовке 15-20 минут. Крем должен схватиться.

Ревеневый пашот:

250 г ревеня
250 г пюре клубники

Ревень очистить нарезать на палочки длиной 6-8 см, шириной 1.5-2 см.
Клубничное пюре довести до кипения, выключить огонь, уложить ревень, дать постоять. Птом на медленном огне довести до кипения. Ревень должен приготовиться, но держать форму. Каждый раз надо проверять пальцами. Как только ревень приготовится, но держит форму, вынуть половину полосок из пюре и остудить. Это пойдет на украшение.
Остальную часть проварить до полного размягчения ревеня и загущения. Пробить бленедром до однородного состояния. Остудить.



Декор:

75 г мидаля очищенного
25 г ревеня
50 г клубники

Сборка:
Приготовленные палочки ревеня порезать на треугольники.
Свежий ревень порезать тонкими пластинами, разрезать их на треугольники.
Часть клубники порезать на половинки.
Миндаль нарезать пластинами.

Джем из ревеня и клубники выложить поверх запеченого миндального крема.

На джем уложить клубнику, ревень и посыпать миндальными пластинами.
Приятного чаепития!



Комментарии (48)

surrealnay 8 июля 2014 14:10

Потрясающий летний тарт!!! Леночка это самая вот замечательная выпечка летом, а начинка мммм, обожаю кислинку и уйма витамина С!!!!

eastflower 8 июля 2014 14:20

Спасибо, Заремочка! Да, фруктово-ягодные тарты очень хороши. От кислинки я тоже в восторге, да, надо запасаться витаминами. Жаль, у нас клубника отходит.

manyasha_p 8 июля 2014 14:12

Какой же он красивый!

eastflower 8 июля 2014 14:21

Мариночка, спасибо большое! Очень хотелось закончить выпечку с ревенем каким-нибудь красивым тартом. Сначала хотела просто пирог сделать, а потом решила лень свою перебороть и исполнить из журнала.

vsetajnoejavnoe 8 июля 2014 14:14

как прекрасно украшен!!

eastflower 8 июля 2014 14:23

Викуль, спасибо! Это я практически в точности повторила тарт шефа, это тарт с обложки журнала, так хоетла его приготовить, но все время было лень переводить, и казалось, что так трудно готовится. Рада, что преодолела свою лень и сделала его, очень вкусный.

three_passions 8 июля 2014 14:35

Какой красивый и интересный тарт! А мне удалось достать только 200 г ревеня по цене самолета в Азбуке вкуса :(Так что повторить подобную красоту пока никак у меня не получается :(

eastflower 8 июля 2014 14:40

Поздравляю с самолетом, теперь можешь летать в любую точку мира :))Мариночка, спасибо! Понимаю тебя очень хорошо. В прошлом году на меня смотрели, как на умалишеную, когда я всюду спрашивала про ревень :)). Думаю, у тебя будет не менее вкусно, ведь любая выпечка в ревенем такая интересная.

lifetastesgreat 8 июля 2014 14:45

Мне очень нравится, как сверху все выложено! Красота!

eastflower 8 июля 2014 14:55

Анечка, спасибо! Старалась в точности повторить авторский вариант, уж очень он мне понравился.

lanochka08 8 июля 2014 15:04

оо,я б тоже не отказалась от кусочка такой вкусняшки!!! утащу рецептик)

irsenas 8 июля 2014 15:08

что-то всё встречаю и встречаю рецепты с ревенем, а сама ни разу и не готовила)прикольный тарт!

olikerns 8 июля 2014 15:20

Обожаю миндальный крем, с фруктами он потрясающий!

eastflower 8 июля 2014 15:33

Это точно, миндальный крем ко всему хорошо подходит.

nnsvz_1 8 июля 2014 15:43

танцующий пирог? Вкусно, должно быть!

eastflower 8 июля 2014 15:51

Наташенька, получился очень вкусным.

i_muminov 8 июля 2014 16:25

Легкий, вкусный, ослепительный десерт, с таким воздушным декром! Как здорово, Елена!

eastflower 8 июля 2014 16:29

Искандар, спасибо большое! Вот учусь у шефов, хорошо, что в журналах делятся своими рецептами.

innagenne 8 июля 2014 18:35

Очень красивый тарт, Леночка! Такой изящный и стильный!))

eastflower 8 июля 2014 18:56

Инночка, спасибо!

aranart 8 июля 2014 18:38

Концентрированное лето)

eastflower 8 июля 2014 18:56

Спасибо большое!

agro_al 8 июля 2014 19:29

Оформление - прямо сказочное! а сочетание ревеня с клубникой в выпечке будят самые приятные детские воспоминания…

eastflower 8 июля 2014 19:44

Везучая, с детсва знаешь этот вкус. Я-то только в прошлом году попробовала :)). Спасибо большое!

mrs_home 8 июля 2014 21:46

Леночка, прелестный тарт)) Такой чудесный и очень красивый)))

eastflower 8 июля 2014 21:57

Анют, спасибо! Очень хотелось сделать, как в журнале. По вкусу ну, очень понравился.

olga_ro 8 июля 2014 21:55

Ленааа, какой он красивый! Такой романтичный и яркий… И в общем - кра-со-та!!!

eastflower 8 июля 2014 21:58

Оля, спасибо! Рада, что понравился. Когда деток забирают в деревню, можно и красоту навести :))

frune4ka 8 июля 2014 22:17

Чего стоит одно только украшение тарта. Браво!!! Красотища такая!

eastflower 8 июля 2014 22:31

Юленька, спасибо! Я так рада, что тебе понравился.

tatapu 8 июля 2014 22:30

как раз сегодня этот же рецепт взялась переводить)

eastflower 8 июля 2014 22:33

Очень рекомендую, вкусный получается. Можно есть и есть. Ты уже что-нибудь еще переводила? Я сегодня испекла овсяные маффины из журнала, очень вкусные и нежные. Попробуй, делаются быстро.

monka_i_eda 8 июля 2014 23:03

очень красиво! такой клубично-ревенный лес

eastflower 8 июля 2014 23:23

Сонечка, как ты метко подметила. Спасибо!

nimfeechka 8 июля 2014 23:20

Красиво!))) Все… и тарт и фото. Сколько ФМ проходит, а я ничего не знаю.)))

eastflower 8 июля 2014 23:24

Алеся, спасибо большое! От тебя похвала золотого стоит :). Участвуй, много флешмобов, тебе только рады.

imungu 8 июля 2014 23:58

Так красиво и так по-летнему.

eastflower 9 июля 2014 00:03

Ирочка, спасибо! Да, летом хочется из свежих ягод печь, украшать и все это поедать :))

tastyak 9 июля 2014 03:43

Красивый какой!!! Так бы весь и слопала)))

eastflower 9 июля 2014 07:43

Настя, спасибо! Я с ходу 2 куска съела, потом походила ,походила и еще 1 съела. Поняла, что такими темпами могу весь потихоньку съесть :))

sunpolina 9 июля 2014 12:39

Фантастически красивый!!

eastflower 9 июля 2014 16:13

Полинчка, спасибо! С удовольствием бы тебя угостила.

flamebelle 9 июля 2014 15:42

Жаль, что клубника с ревенем у меня так быстро закончились. Но я обязательно попробую такой тарт в следующем сезоне! Невозможно вкусно и красиво!!!

eastflower 9 июля 2014 16:19

Оксаночка, буду рада, если рецепт пригодится. У нас клубника тоже отошла. Еле нашла на украшение, подорожала еще. А ревень мне очень понравился. Если дождусь свой, то просто буду в пироги добавлять.

liligorina 9 июля 2014 18:44

Классный тарт!Лена, все забываю спросить. А ты в какой форме тарты печешь?

eastflower 9 июля 2014 20:36

Лиля, спасибо! Тарты пеку в кольцах для тарта. Купила разных диаметров, очень довольна

sago_cuisine 9 июля 2014 21:21

Лена, впечатляет и вкусом, и видом!

eastflower 9 июля 2014 21:46

Светочка, спасибо! Мне очень приятно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

