Тарт с черешней (9 июля 2014)

Приглянулся мне этот тарт от Hugo&Victor в журнале *"Fou de Patisserie #5"*. Никогда не делала выпечку с черешней, стало очень интересно. Да, и выглядел он уж очень привлекательно.
Но вкус не впечатлил. Все-таки черешня не такая ароматная, думаю, с вишней было бы круче.
Получилось вкусно, но черешню буду есть так, без всякой выпечки.
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".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на тарт d=18 см и приготовление:

Páte Sablée:

70 г муки

45 г сливочного масла

16 г яиц (я положила 1 желток)

щепотка соли

27 г сахарной пудры

10 г миндальной муки

Перетереть масло с мукой, солью, сахарной пудрой и миндальной мукой в крошку.
Добавить желток, собрать тесто в шар, завернуть в пищеную пленку, расплющить.
Охладить 2 часа в холодильнике.
Раскатать тонко в пласт толщиной 2-3 мм, выложить в форму. Наколоть дно

вилкой. Охладить тарт в холодильнике 30 минут.
Выпекать при 150С 20 минут. Я выпекала с грузом, можно и без него.

Миндальный крем:
52 г сливочного масла
15 г сахара
52 г яиц
32 г миндальной муки

Взбить масло с сахаром, добавить яйца, взбить. Всыпать миндальную муку, взбить.
Выложить крем в выпеченную основу, разровнять.
Выпекать при 190С 7-8 минут. Крем должен схватиться и слегка подрумяниться.



Компоте из черешни:

160 г черешни без косточки
32 г сахара
8 г кирша

Черешню прообить блендером. Добавить сахар и кирш (я добавила сразу из-за детей). Варить 15 минут до загустения.
Намазать компоте на миндальный крем.

Крем из черешни:

15 г кукурузного крахмала
24 г сахара
16 г желтка
200 г пюре черешни
40 г взбитых сливок

Пюре я делала погружным блендером и протерла через сито.
Смешать пюре, желтки, сахар и крахмал. Поставить на огонь, варить до загущения.
Проварить 1-2 минуты после закипания.
ССнять с огня, переложить в другую миску. Охладить до комнатной температуры.
Вмешать взбитые сливки.
Крем получится довольно густой.
Крем распределить поверх компоте из черешни, разровнять. Отправить в холодильник.

Декор:
500 г черешни
30 г сиропа Оршад

Черешню рзарезать пополам. удалить косточку.
Выложить на черешневый крем половинки черешен.
Вместо сиропа я растворила в кирше желатин и этой смесью смазала черешню, можно нейтральным гелем.
Приятного чаепития!

Комментарии (46)

irsenas 9 июля 2014 08:05

а выглядит супер!

eastflower 9 июля 2014 08:09

Ирочка, да, фотография меня тоже привлекла. На вкус он ничего, просто я ожидала большего.

surrealnay 9 июля 2014 08:08

Леночка, тебе терпкости не хватило,а может черешня была нейтральная??? Тарт очень классно выглядит, а еще шикарная у тебя лопатка!

eastflower 9 июля 2014 08:11

Заремочка, мне не хватило аромата. Вот вчера вареники с вишней делали, так так сразу вишневым духом запахло. Видно, просто не моя это ягода для выпечки. Ну, и заварной крем с черешней мне не понравился - цвет потускнел и вкус не ощущался.Лопатку на блошином рынке покупала.

olikerns 9 июля 2014 08:32

Ох, опять любимый миндальный крем!))Я с черешней и не испекла ничего, съели так)

eastflower 9 июля 2014 09:35

Ага, миндальный крем часто используют, чтобы дно не размокало и вкус придать. Люблю его очень. А мне с черешней не понравилась выпечка, хочется большего аромата. Так что буду есть ее так, тем более, что скоро уже отойдет.

lifetastesgreat 9 июля 2014 08:39

смотрится очень эффектно и необычно!!! Леночка, жаль, мы не соседи)))) наверняка, мне бы перепадал кусочек от твоих шедевров)

eastflower 9 июля 2014 09:37

Анечка, с удовольствием бы тебя угостила. Да, выглядит красиво, только черешня со временем темнеет, надо ее нейтральным гелем хорошо смазывать, если хочешь куда-нибудь везти, а то вид уже не такой презентабельный на следующий день :)). Спасибо.

zykerka_zuki 9 июля 2014 09:29

как ровно у тебя песочное тесто получается!!! Леночка поделись секретом ты вырезаешь или у тебя формочка такая низкая?

eastflower 9 июля 2014 09:41

Оксаночка, спасибо! У меня кольцо для тарта высотой 2 см. Я укладываю тесто в него, хорошо прижимаю ко дну и бокам, а потом ножом верх срезаю. А когда испечется прохожу теркой (самой мелкой, которой часто не используют, она такая шершавая) сверху, чтобы снять лишние миллиметры, вроде шлифования получается. Только осторожно, основа может поломаться. Это удобно делать, когда тарт надо предварительно испечь. Если же сразу начинку кладешь, то лучше подморозить основу с излишками теста и ровно отрезать. Если есть такая терка острая для цедры, то можно ею пройтись по верху, тогда тарт или тарталетка сверху будут ровными.

manyasha_p 9 июля 2014 09:45

Очень красиво! Не отказалась бы от кусочка такого тарта.

eastflower 9 июля 2014 09:55

Мариночка, спасибо! Я бы с удовльствием угостила тебя. Жаль, что далеко.

lenkazhestyanka 9 июля 2014 09:57

Красивый какой, это ж надо было все порезать аккуратненько))

eastflower 9 июля 2014 09:58

Леночка, спасибо! Захотелось повторить, как в журнале. Даже сын потом смеялся, говорил один в один :)).

katrin_kivi 9 июля 2014 10:50

я тут поняла, что тоже с черешней ничего не пекла. смотрится красиво)

eastflower 9 июля 2014 11:25

Меня он тоже очень привлек, зателось сделать, пока сезон не закончился.

kinda_cook 9 июля 2014 10:55

я на него тоже в интете заглядывалась :) Очень красиво!а ты журналы эти где берешь?

eastflower 9 июля 2014 11:27

Викуль, спасибо! Мне этот журнал привезла девочка из Франции, 2 других недавно приехали из Люксембырга. К сожалению, у них нет доставки до России, только по Европе.

mari_k_a 9 июля 2014 11:01

Лееен, это потрясающе! Странно, что вкус не впечатлил, у hugo&victor обычно такие продуманные рецепты, хорошо подобранные, ну это на мой взгляд) интересно, а если черешню поочередно положить с вишней амареной, наверное вкусно будет))у меня черешни так много, я купила, а есть - не ем, как раз думала приготовить что-нибудь...увидела твой тарт, но раз вкус не интенсивный и ты разочарована, не буду делать,очень полагаюсь на твой вкус! сделаю черешневое мороженое)))

eastflower 9 июля 2014 11:29

Спасибо! Я думаю, все зависит от исходных продуктов. Подозреваю, что во Франции черешня совершенно другая по вкусу, нежели та, которую нам завозят. Ты права, если черешню смешать с вишней, то будет, наверное, ярче. Он вкусный, но я ожидала чего-то большего. А вообще мечтаю вырваться в Париж и попробовать оригинальные творения шефов.

tatapu 9 июля 2014 11:22

Ох, понеслась у тебя кондитерка по журналу, я смотрю!)Я рада, что используешь :)

eastflower 9 июля 2014 11:32

Спасибо, Танечка! Журнал замечательный. Мне привезли 2 предыдуших номера. Решила пробовать по возможности все. Маффины получились потрясными.Спасибо за наводку, попробую завтра купить ревень в магазине и сделать тарталетки с ревенем и гибискусом, то, что ты переводила. Если клубника не закончится.

halynatykhoruk 9 июля 2014 12:06

Лена,один другого краше!вчера с клубникой,сегодня с черешней-сплошной соблазн.Edited at 2014-07-09 08:07 am (UTC)

eastflower 9 июля 2014 16:07

Галенька, так лето, столько хочется успеть с фруктами напечь. Они у нас быстро отходят. К сожалению, качество их тоже оставляет желать лучшего. Вот у вас, должно быть, это все вкуснее во много раз.

magdacook 9 июля 2014 12:28

согласна с тобой насчет черешни в выпечке)))там она не имеет выраженного вкуса, зато просто ее кушать-моя любимая ягода)

eastflower 9 июля 2014 16:11

Вот и я ее люблю просто так есть. Когда в Узбекостане жили, то у бабушки было аж 4 дерева, так мы с черешней вообще ничего не пекли, просто ели ее мисками.Может, у нас она еще не такая вкусная. Все-таки далеко везти, срывают, наверное, полузрелой.

sunpolina 9 июля 2014 12:55

Роскошный!!

eastflower 9 июля 2014 16:22

Полиночка, спасибо! Хотела повторить, как в журнале.

vsetajnoejavnoe 9 июля 2014 13:34

это так по-летнему, свежими ягодами украсить!

eastflower 9 июля 2014 16:24

Викуль, я в журнале все хочу приготовить с ягодами и фруктами. Очень уж красиво у них все украшено. Надеюсь, удастся хоть часть из этого ХОЧУ осуществить.

flamebelle 9 июля 2014 15:09

Леночка, я вот некоторые сорта черешни только использую на поесть, не более. Да, мясистая, да, вкусная. Но в выпечке почему-то она становится такой нейтральной. В мороженом она мне понравилась. И то, это попалась черешня с ярко выраженным вкусом. Я думаю, что если повторить с вишней, будет вкуснее.Но выглядит очень красиво!P.S. Леночка, сдай места, где такие красивые нож и лопатку купила? У многих девочек есть что-то такое, а я ну никак не могу найти.

eastflower 9 июля 2014 16:26

Я вот тоже так подумала. Может, к нам завозят еще не такую ароматную. Все-таки уже не один человек мне говорил, что продукты у нас и во Франции сильно отличаются.Лопатку и ножик покупала на блошином рынке у нас. Мы как-то с Аней ездили туда, прикупили себе. Приедешь к нам, обязательно свожу тебя туда, там много интересных вещей есть. Правда, цены тоже разные.

mrs_home 9 июля 2014 18:07

Выглядит чудесно! А черешня разная бывает, чаще всего в магазинах и на рынках безвкусная, на Сенной есть лавка, в которой продают российскую черешню, она некрасивая, неказистая и недорогая, зато очень вкусная и ароматная.

eastflower 9 июля 2014 20:43

Анютка, это точно. Надо будет до сенной добраться, я что-то собираюсь, но все что-то не складывается. Спасибо!

igorsadkof 9 июля 2014 20:30

тарт- супер, у черешни даже на одном дереве вкус у плодов с разных сторон дерева и по времени созревания разный, а та что у нас черешня- это сорта где вкус вторичен, а важна транспортабельность и внешний вид, но сам рецепт оптимален для всякой кислятины- я делал по такому же принципу и с вишней и с гибридами вишнево-черешневыми нашими местными- вкусно

eastflower 9 июля 2014 20:42

О! Спасибо! Да, видно, наша черешня не идет в сравнение с французской. Спасибо, за отзыв, попробую с вишней. Эх, как я хочу съесть черешню с дерева (было это в далеком детстве у бабушки).

agro_al 9 июля 2014 22:43

Не верю, что не вкусно. У тебя всегда самое-самое

eastflower 9 июля 2014 22:46

Оля, спасибо! Я просто большего ожидала :))

zuzu38 9 июля 2014 23:55

На вид очень вкусный! Люблю красивые фудфото.С черешней я однажды пекла кекс ,и мне тоже не впечатлил.После не использую в выпечке.Но красота получается на вид.

eastflower 10 июля 2014 07:38

Фу, не я одна :)). А красиво это точно, сама, когда увидела фотографию, так захотела сделать.

sovenok_ksu 10 июля 2014 23:36

Леночка, выглядит впечатляюще :)! Я вот тоже черешню просто так ем, в выпечку бы не рискнула. Зато с вишней было бы чудесно. У меня муж очень вишню любит. Так что забираю рецепт :).

eastflower 10 июля 2014 23:43

Ксюшенька, буду рада, если рецепт пригодится. С вишней будет намного вкуснее.

frune4ka 11 июля 2014 00:28

Леночка, тарт очень красивый, жаль, что вкус не такой яркий, как его вид.А я всегда готовлю пироги с домашней черешней, она не такая красивая как привозная, но зато ароматная очень и этот аромат хорошо слышно в выпечке. Конечно, вишня намного ярче, но и черешня не отстает от нее)

eastflower 11 июля 2014 11:29

Юленька, спасибо! Да, привозная со своей не идет в сравнение. Наверное, поэтому и вкус невыраженный, все-таки не такая спелая.

liligorina 18 июля 2014 00:21

Черешню обожаю)) Тарт великолепный!

eastflower 18 июля 2014 08:11

Лиля, спасибо! Если будешь делалать, то в крем советую вишню добавить для аромата.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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