Тарт с абрикосами с фундучным кремом и печенье (20 июля 2014)

Этот рецепт кондитера Sebastien Boullet. Пока еще есть абрикосы, очень уж хотелось успеть опробовать.
Получился очень легкий, летний тарт. Но есть его надо сразу, крем очень мягкий и не держит форму.

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
Несу к Полине **sunpolina** на ФМ "Печеньки на дачу".
Зайду к Оле **olikerns** на ее ФМ "Летние пироги".



Сразу напишу свою ошибку: в тарте используется бретонское песочное тесто. К сожалению, у автора было указано, что тесто нужно выложить в кольцо, ну, я, конечно, же и выложила, как обычные тарты. А зря. Это тесто нужно раскатать любой толщины, которую вы захотите, лучше потолще, просто вырезать круг и выпечь. Оно хорошо поднимается.
У меня же получился тонкий корж.
Но печенье, которое я сделала из остатков теста, просто умопомрачительное - настолько рассыпчатое и вкусное, что оторваться тяжело.

Ингредиенты на тарт 18см:
Бретонское тесто:
90 г сливочного масла
90 г сахара
45 г желтков
126 г муки
8 г разрыхлителя

Взбить масло с сахаром. Добавить по одному желтки, взбить.
Всыпать муку с разрыхлителем, собрать тесто в шар. Охладить 2 часа в холодильнике.
Раскатать нужной толщины, сделать круг, выпечь при 165С 15-20 минут.
Остудить.

Легкий фундучный крем:
100 г молока
5 г сливочного масла
0.5 стручка ванили
25 г сахара
11 г муки
20 г желтка
15 г фундучной паста (я положила 1 ст.л. фундучного пралине)
120 г взбитых сливок

Нагреть молоко со сливочным маслом и семенами ванили.
Муку смешать с сахаром, добаить желтки, размешать. Добавить горячее молоко, хорошо перемешивая.
Вернуть смесь в ковш, отправить на плиту и варить до загущения.
Добавить фундучной пасты или пралине. Перемешать, остудить.
Вмешать взбитые сливки.

абрикосы для украшения

Сборка:
На корж бретонского песочного теста, выложить крем из кондитерского мешка (насадка 10мм), сверху уложить ломтики абрикосов
Подавать сразу.

Если хотите, чтобы крем держал форму, то можно добавить 3 г желатина.

Ну, и из остатков песочного теста вышли такие печеньки.



Комментарии (37)

olikerns 20 июля 2014 18:02

С миндалем абрикосы пробовала, а вот с фундуком нет)

eastflower 20 июля 2014 18:28

Интересный вкус получается.

aranart 20 июля 2014 18:09

Что-то мне подсказывает, что это невероятно вкусно!

eastflower 20 июля 2014 18:33

Да, вот, если бы еще ошибку не соврешила, то теста было бы чуть больше. А так, очень вкусно.

Narine Hovhannisyan 20 июля 2014 18:24

vkycno klass

eastflower 20 июля 2014 18:33

Спасибо большое!

irsenas 20 июля 2014 19:24

вкуснота!А я просто бретонское печенье делала, объедение!

eastflower 20 июля 2014 19:43

Ирочка, спасибо!

lanochka08 20 июля 2014 19:59

А я вот любою чтоб было много начинки и мало теста)))) Так что мне в самый раз будет)))Классный тарт и печенюхи такие нежные!

eastflower 20 июля 2014 20:02

Светочка, спасибо! Печеньки порадовали, прямо такие, какие хотелось давно получить по текстуре (и хрустящие, и рассыпчатые).

tania_bondarets 21 июля 2014 00:12

а что за ягоды?

eastflower 21 июля 2014 00:45

Танюшка, это голубика.

tania_bondarets 21 июля 2014 15:07

ааа

i_muminov 21 июля 2014 00:42

Любопытные сочетания. Абрикос, фундук, сливки. Здорово, Елена!

eastflower 21 июля 2014 00:46

Спасибо! По вкусу очень понравился.

sovenok_ksu 21 июля 2014 01:58

Классный! Крем так аппетитно выглядывает :). А печенье какое чудесное :)!

eastflower 21 июля 2014 08:00

Ксюшенька, спасибо!

mozg72 21 июля 2014 02:20

...абрикосики какие солнечные:):):) у тебя прям небо День-Ночь:):):) еще и со звёздами:):):)

eastflower 21 июля 2014 08:00

Ленчик, спасибо! Увидела их в магазине и захотелось сделать, очень уж яркие. Да, и отходят уже.

mozg72 21 июля 2014 12:02

...а у нас в магазине такие дубовые продают:)что я даже ни разу еще в этом году не покупала:):):) надо на рынок хороший попасть:) я хочу попробовать навялить:) интересно, что получится:):):)

eastflower 21 июля 2014 12:19

Я в прошлом году делала пюре из абрикосов, но так как они неспелые, то пюре совсем не ароматное. Думаю, купить уже готовое.У нас в этом году, на удивление, приличные абрикосы продавали.

sunpolina 21 июля 2014 09:03

Печеньки супер :) и состав крема впечатляет безмерно!!

eastflower 21 июля 2014 09:05

Полиночка, печеньки прямо покорили. Тарт такой, простенький, сделал и съел. Долго лежать, конечно, не предназначен.

7chocolat 21 июля 2014 11:48

Лена, как тебя на всех хватает!))

eastflower 21 июля 2014 12:21

Настюш, я бы целыми днями пекла, если бы сразу все это съедали. Сейчас жарко, пеку, пока мама с сыном гуляют, а так духота. Хотя очень хочется. Меня не на все хватает :((. Столько хочется успеть, но времени не хватает.

filifera 21 июля 2014 12:07

Лена, а это тот Sebastien Bouillet, который в Лионе? А откуда, если не секрет, у тебя его рецепт - у тебя есть его книга, или это с просторов инета?

eastflower 21 июля 2014 16:39

Привет! Я нашла в интернете его рецепты. Честно, не скажу, что я его так хорошо знаю, просто сохранила как-то себе, ну, и озвучила чей рецепт. А у него есть книга? Как называется?

filifera 21 июля 2014 22:43

Я его знаю по отзывам Тани Вербицкой и еще, когда была в прошлом году в Лионе, нашла его кондитерскую и купила там пару пирожных - и именно эти пирожные понравились больше всех, что я пробовала в Лионе. Поэтому мне стало интересно: вдруг у него есть книга, о которой я еще не знаю:) (сама я такой информации не встречала).

eastflower 21 июля 2014 22:51

Спасибо! Поищу пристальнее. Я многих щефов не знаю, но всегда сохраняю рецепты, чтобы попробовать.

filifera 16 августа 2014 23:47

Лена, я нашла этот рецепт в интернете, только там в крем идет не фундучная паста, а паста-нуга (pate de nougat). Ты с нугой не пробовала делать?

eastflower 17 августа 2014 16:30

Нет, не пробовала, надо будет нугу приобрести, у меня пока нет. Думаю, должно быть вкусно.

21 июля 2014 19:27

Я здесь в Германии тоже голубику ем :) И очень по тебе скучаю…

eastflower 21 июля 2014 20:46

И мы по тебе тоже.

agro_al 22 июля 2014 18:54

Не пробовала фундук в креме, должно быть аппетитно) а тесто в виде печенек даже больше заинтересовало) Я печенье чаще пеку)

eastflower 22 июля 2014 19:43

Мариночка, спасибо! Тарт такой получился легкий и быстрый. А печенье мне тоже больше всего понравилось.

flamebelle 24 июля 2014 12:21

Какой тарт очаровательный! И дополнительный бонусы в виде печенек - тоже приятное дополнение)))

eastflower 24 июля 2014 13:20

Оксаночка, спасибо! Тарт быстрый, когда надо просто к чаю что-нибудь. Летом с фруктами и ягодами поедается хорошо. А печенье очень понравилось, такое хрустяще-рассыпчатое

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

