Клубничный тарт от Hugo&Victor

(31 июля 2015)

Ну, вот мы и дома! Хорошо отдыхать и ничего не делать, как только лежать на пляже, есть, гулять, плавать. Даже готовить не надо было. Для меня это словно перезагрузка. Хочется попробовать новое. Сколько интересного появилось. Постараюсь всех посетить и ответить на комментарии.
А пока выкладываю тарт. Вроде бы простой в приготовлении и ингредиентов, но получается безумно вкусный, особенно, если клубника ароматная и сладкая.





Ингредиенты на форму 18см:

Песочное тесто:

220 г муки

130 г сливочного масла

50 г яиц

5 г соли

85 г сахарной пудры

30 г миндальной муки

Муку, масло, миндальную муку, соль, сахарную пудру перемешать в крошку.
Добавить яйца, замесить тесто.
Завернуть в пищевую пленку, сплющить. Оставить на 2 часа в холодильнике или на ночь.

Раскатать тонко 2-3 мм, вырезать круг больший, чем диаметр формы на 2 см по краям. Выложить тесто в кольцо для тарта, наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 180С духовке 10 -15 минут до слегка золотистого цвета. Охладить.

Миндальный крем:
50 г сливочного масла
16 г сахара
47 г яиц
36 г миндальной муки
Цедра 1/3 лимона
Взбить масло с сахаром, добавить яйца, муку и цедру, взбить. Выложить в кондитерский мешок, срезать кончик. Выдавить на дно тарталетки по спирали. Запечь при 180С 15 минут до золотистого цвета. Охладить.

Клубничный мармелад:
100 г клубники
40 г воды
10 г лимонного сока
20 г сахара
5 г яблочного пектина

Нагреть целую клубнику с водой и лимонным соком.
Сахар смешать с пектином, добавить в теплую смесь. Довести до кипения. Варить 15 минут. Остудить и пробить блендером.

Клубничный крем Лежер:
20 г кукурузного крахмала
30 г сахара
20 г желтков (1 желток)

250 г пюре клубники
50 г сливок
20 г лимонного сока

Смешать пюре клубники, желтки, сахар, лимонный сок и крахмал. Сварить заварной крем. Остудить до комнатной температуре. Добавить взбитые сливки.

300-400 г клубники на украшение

Сборка: Клубничный мармелад выложить тонким слоем на испеченный минадльный крем. Сверху выложить крем Лежер, разровнять.
Клубнику порезать на половинки, выложить их поверх крема. Сверху посыпать лимонной цедрой.



Комментарии (24)

electrolyte_14 31 июля 2015 20:48

Все как всегда,красиво и вкусно. А сливочный крем, это размягченное масло?

eastflower 31 июля 2015 21:03

Спасибо большое! Точно, точно, исправила - масло.

nightwishk 1 августа 2015 10:06

На последней фотке силы сдали пошёл на кухню за чем то сладеньким :-)

eastflower 1 августа 2015 16:38

Спасибо! Лучшая похвала от кондитера :))

sago_cuisine 1 августа 2015 11:45

Невозможная вкуснятина!

eastflower 1 августа 2015 16:39

Светочка, если честно, я, когда его увидела, сначала подумала - фи, как просто. А потом поняла, когда сделала, что в простоте весь кайф, ну и клубника так хорошо чувствуется :))

sago_cuisine 3 августа 2015 11:43

Да, клубники там...много!:))

armushik 1 августа 2015 12:02

Великолепный тарт!

eastflower 1 августа 2015 16:39

Армине, спасибо огромное!

suntoriya 1 августа 2015 22:46

Ленчик, красивый тарт получился))) давно делала подобный этому, есть некоторые различия http://katelig.livejournal.com/18570.html

eastflower 2 августа 2015 08:10

Викуль, спасибо! Я брала рецепт из журнала Fou du patisserie, видно они модернизируют :)). Думаю, и в другом варианте он тоже безумно вкусный.

manyakotic 2 августа 2015 16:57

Какая красотища :)

eastflower 2 августа 2015 17:25

Мариночка, спасибо!

nani90 2 августа 2015 21:17

Невероятно сочно получилось у вас!

eastflower 2 августа 2015 21:50

Спасибо большое!

liligorina 2 августа 2015 22:00

С возвращением! Тарт великолепный!!

eastflower 2 августа 2015 22:09

Лиля, спасибо! Вот, никак не могу собраться, что-то расслабилась :))

liligorina 2 августа 2015 22:11

:)) Я тоже расслабляюсь временами)) Это полезно))

imungu 3 августа 2015 02:27

Это просто взрыв цвета и вкуса!

eastflower 3 августа 2015 19:12

Ирочка, спасибо! Успела, пока клубника была :))

agro_al 5 августа 2015 16:17

Чумовой тарт!!! Очень круто!

eastflower 5 августа 2015 19:15

Спасибо, дорогая!

sunpolina 12 августа 2015 20:26

прелесть :)

eastflower 12 августа 2015 20:31

Полиночка, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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