Тарт с черникой по рецепту Claire Damon (22 августа 2017)

Я делала в виде большого тарта (18см в диаметре), в автора рецепт в виде тарталеток. Если будете делать в виде тарта, то лучше в крем с маскарпоне добавить немного желатина, иначе тяжело резать и нестабильный он. Но в тарталетках он очень будет хорош, так как размер маленький. Плюс, скорее всего, у автора - голубика, поэтому черничная начинка получилась чуть с кислинкой.



Ингредиенты на тарт 18см:

Песочное тесто:

200 г масла комнатной температуры

5 г соли

175 г сахарной пудры

60 г миндальной муки

100 г яиц

120 г муки

340 г муки

Масло растереть с сахарной пудрой и яйцами, добавить миндальную муку, соль, перемешать. Добавить 120 г муки, размешать, всыпать 340 г муки, смешать до объединения.

ОХладить 3 часа. Раскатать между 2-мя листами пленки или пергамента толщиной 2.5 мм. Вырезать дно тарта и полоски толщиной 2-2.5 см., выложить тесто в кольца для тарта, прижать немного пальцами тесто к кольцу.

Наколоть вилкой дно. Охладить в холодильнике 30 минут или заморозить на 10-15 минут, срезать излишки теста острым ножом.

Выпекать в разогретой духовке при 160-170С 15 минут до светло золотистого цвета.

Если выпекаете на коврике для песочного теста, то ничего класть на тесто не надо, если коврик силиконовый, то лучше положить груз - на тесто положить пергамент или фольгу, насыпать гороха, риса до краев тарта, выпекать пока края не станут золотистыми, аккуратно снять груз и еще допечь до румяного состояния.

Миндальный крем:

35 г сливчоного масла (мягкого)

35 г сахарной пудры

35 г миндальной муки

28 г яиц

5 г крахмала

5 г сливок

Все смешать венчиком или миксером. Выложить в кондитерский мешок.

Крем выложить в остывшую основу тарта спиралью из кондитерского мешка, наполнить на 1/3 тарта.

Выпекать при 160-170С 15-20 минут, до слегка золотистого цвета. Остудить.

Черничное кули:

276 г целой черники

27 г сахар (я положила 43г)

1 г пектина NH (я положила 2 г)

Чернику нагреть до 40С, всыпать смесь сахара и пектина, довести до кипения, вылить в форму, меньшего диаметра, чем тарт. Заморозить.

Крем с маскапоне:

107 г сливок

64 г желтков

43 г сахара

2 г пектина NH

боб тонка

1 ваниль

118 г маскарпоне

118 г белков

54 г сахара

46 г воды

(сюда бы добавила 2 г желатина для стабильности для тарта)

Сливки нагреть до кипения с бобом тонка и ванилью, настоять 10 минут, процедить. Желтки смешать с сахаром и пектином. Вылить горячие сливки в желтковую смесь, хорошо перемешать венчиком. Вернуть на огонь, сварить до 82С. Остудить.

Приготовить итальянскую меренгу:

Сахар и воду сварить до 118С, вылить во взбивающиеся белки, взбить до остывания.

Смешать маскарпоне с кремом Англез и итальянской меренгой.

Выложить в форму. Я вылила на замороженную черничную начинку. У автора в оригинале - замороженный диск черники кладут в крем с маскарпоне. Заморозить.

После заморозки, покрыть нейтральной глазурью. Уложить сверху на тарт.



Приятного чаепития!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

