



VANILKA & MALINA

RYCHLÝ PŘEHLED

12 hod doba chlazení
30 min doba pečení
10 ks tartaletek Ø 7 cm

SKLADBA

Pâte sucrée vanilka¹⁰⁵
Mandlový krém¹⁰⁶
Malinový insert⁵⁴
Vanilková ganache montée⁶⁸

INGREDIENCE

200 g čerstvých malin

POSTUP

Den 1: Malinový gel – Připravte recept podle receptury na straně 28 a gel přendejte do cukrářského sáčku.

Vanilková ganache montée – připravte recept podle receptury na straně 68 a nechte krystalizovat minimálně 12 hodin.

Den 2: Korpusy – Připravte recept podle receptury na straně 17 a vyložte 10 perforovaných tartaletkových kroužků Ø 7 cm. Vložte na chvíli do mrazáku, aby těsto ztuhlo. Poté vložte do trouby předehřáté na 160 °C a pečte cca 15 minut.

Mandlový krém – připravte recept podle receptury na straně 106 a do každé předpečené tartaletky nastríkejte 20 g mandlového krému. Vložte znovu do trouby a pečte dalších 15 minut. Nechte úplně vychladnout.

Kompletace – Na upečenou tartaletku s mandlovým krémem dejte malinový gel a pomocí špachtle hezky rozetřete. Ganache přendejte do mísy od mixéru a pomocí šlehací metly vyšlehejte dotuha. Krém přendejte do cukrářského sáčku se zubatou špičkou. Ganache dekorativně nastríkejte na tartaletku. Ještě ozdobte čerstvými malinami a jedlými klíčky. Já použila šťavel.



IVETIN TIP

Tuto tartaletku vyzkoušejte jako první z celé knihy, naučí vás všechny základní principy, které se váží k moderním francouzským tartaletkám: křehký korpus, pečený krém, ovocný vklad a šlehanou ganache.