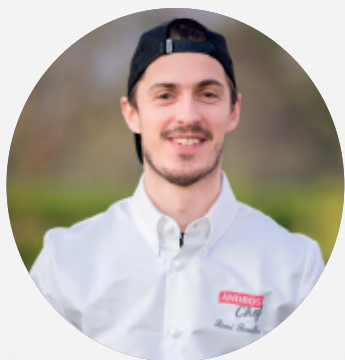


ANDROS
Chef



Rémi Bouiller

PASTRY CHEF

**EPER
TART**

EPER TART



Hozzávalók

Omlós tészta

| | |
|-------------------------------|-------|
| Liszt | 130 g |
| Cukor | 52 g |
| Mandulaliszt | 15 g |
| Só | 1 g |
| Corman extra minőségű vaj 82% | 75 g |
| Egész tojás | 25 g |

Mandula krém

| | |
|-------------------------------|------|
| Corman extra minőségű vaj 82% | 75 g |
| Cukor | 75 g |
| Mandulaliszt | 75 g |
| Tojás | 75 g |

Eper mousse

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Andros fagyasztott eperpüré 100% | 187 g |
| Cukor | 82 g |
| Zselatin massza (1:5) | 43 g |
| Corman 35,1%-os UHT tejszín | 187 g |
| Friss bazsalikom | ízlés szerint |

Eper glaze

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Andros fagyasztott eperpüré 100% | 250 g |
| Elenka 'Gelatin Glasse' – tükörzselé | 250 g |
| Zselatin massza (1:5) | 75 g |

Összeálltáshoz

| | |
|------------------------|-------|
| Fagyasztott eperszemek | 100 g |
|------------------------|-------|



Omlós tészta

Az elkevert szárazanyagokat összedolgozzuk a hideg vajjal. Ezután hozzáadjuk a tojást és homogénre gyúrjuk a tésztát. Az elkészült tésztát kinyújtjuk és 16 cm átmérőjű tart karikába helyezzük. 150°C-os sütőben 10 percig sütjük.

Mandulakrém

A vajat a cukorral kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a mandulalisztet és végül a tojást. A krémet az elősütött tartba töltjük, belenyomkodjuk a fagyasztott eperdarabokat és 150°C-os sütőben 15 percig sütjük.

Eper mousse

Az eperpürét a bazsalikommal és cukorral felforraljuk, majd hozzáadjuk a zselatin masszát, botmixerrel egyneműsítjük, és 28°C-ra lehűtjük. Óvatosan beleforgatjuk a felvert tejszínhabot, majd egy 14 cm átmérőjű karikába töltjük és kifagyasztjuk.

Eper glaze

Az eperpürét a tükörzselével felmelegítjük, majd hozzákeverjük a zselatin masszát, és egy éjszakán át hűtőben pihentetjük.

Összeállítás

A kihűlt tart tetejére helyezzük a kifagyasztott eper mousse-t, majd bevonjuk a 35°C-ra visszamelegített glaze-el. Tetszés szerint dekoráljuk.