Тарт с грушей и ванильным морожным с творожным сыром Cremette



Ингредиенты

- Франжипан п/ф:
- Сливочное масло 100 г
- Сахар 100 г
- Яйцо 100 г
- Мука 245 г
- Мука миндальная 150 г
- Тарты с грушей и франжипаном:
- Сливочное масло 150 г
- Сахар 90 г
- Яйцо 1 шт
- Желток 1 шт
- Мука 300 г
- Тарт диаметром 16 см 2 шт
- Франжипан
- Груша
- Ванильное мороженое:
- Сливки 610 мл
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 150 Г
- Желтки 25 г
- Молочный порошок 30 г
- Сахар 65 г
- Глюкоза 65 г
- Лимонный фреш п/ф 5 г
- Стабилизатор 5 г
- Ванильный стручок 1 шт

Приготовление

Франжипан п/ф:
Взбить сливочное масло с сахаром.

Добавить яйцо, перемешать до однородной массы.
Ввести все виды муки, перемешать до однородной массы.
Тарт:
Сливочное масло с сахаром взбить.
Добавить яйцо, желток, перемешать до объединения.
Ввести муку, замесить тесто.
Убрать в холодильник для стабилизации на пару часов.
Раскатать тесто толщиной 4 мм и поместить в форму для тарта, проткнуть.
Заполнить франжипаном и грушей, нарезанной вдоль.
Выпекать при 180 градусах 20 минут.
Ванильное мороженое:
Сливки взбить с сыром творожным Cremette Hochland Professional.
Заварить до 85 градусов.
Заморозить.
Пробить в пакоджет либо сделать в мороженице.
Подача:
Разрезать тарт на кусочки и подавать с шариком морожного.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг