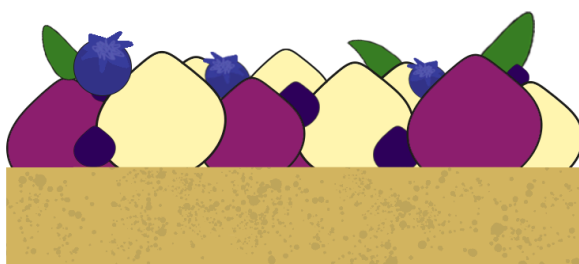


Bretonas tarte ar mellenēm un upenēm



Šī vienkārši pagatavojamā, bet garšas pilna tarte ir radīta savienojot klasiku ar mūsdienīgu skatienu. Šī recepte ir lieliski piemērota tiem, kas vēlas pagatavot cita veida taršu pamatni bez papildu sarežģītības. Bretonas smilšu mīkla izceļas no biežāk sastopamajām sucre, sablé un brisée, ar krēmīgu, drupanu tekstūru un smalku sāls piegaršu. Šī tarte ir pildīta ar diviem Diplomat krēmiem, tie piešķir tai brīnišķīgu vizuālo un garšas kontrastu: pirmā ir klasiska un krēmīga, bet otrā ir svaiga ar košu melleņu un upeņu garšu. Džems ar izteiktu skābumiņu, kas ir pagatavots no tām pašām ogām, piešķir bagātīgam krēmam atsvaidzinošu noti un līdzsvaro garšas. Svaigas mellenes un svaigu piparmētru lapiņas dekorācijā iedod tartei pēdējo vienkāršības un elegances pieskārienu.



Tartes sastāvs:

Bretonas smilšu mīkla (Sable Breton) taršu pamatnei

Klasiskais Diplomat krēms

Melleņu-upeņu Diplomat krēms

Melleņu-upeņu džems

Recepte 10 tartēm 8 cm diametrā

Bretaņas smilšu mīkla (Sable Breton) taršu pamatnei:

150 g mīksta sviesta (istabas temperatūras)

90 g cukura

60 g mandeļu miltu

30 g olu dzeltenumu

2 g sāls

240 g kviešu miltu

15 g cepamā pulvera

Miksera bļodā ar putotāja uzgali, 3–5 minūtes sakuliet mīksto sviestu. Pievienojiet cukuru un sakuliet vēl pāris minūtes. Pamazām pievienojiet olu dzeltenumus, kuļot vidējā ātrumā. Ik pa laikam nokasiet bļodas malas. Atsevišķā bļodā sajauciet mandeļu miltus un sāli ar izsijātiem miltiem un cepamo pulveri, un ļoti labi samaisiet. Tad pievienojiet visas sausās sastāvdaļas miksera bļodā. Nomainiet putotāju uz plakānu uzgali vai lāpstiņu, un samaisiet tikai līdz izveidojas mīkla. Ja mīcīciet mīklu pārāk ilgi, tā kļūs cieta un gumijaina. Izrullējiet mīklu starp divām plēves loksnes 5 mm biezumā. Šim nolūkam derēs arī cepampapīrs, silikona paklājiņi vai teflona loksnes. Ielieciet mīklu vismaz uz 2 stundām ledusskapī, vai sasaldējiet un tad atkausējiet pirms izmantošanas.



Klasiskais Diplomat krēms:

185 g piena

50 g olu dzeltenumu

35 g cukura

10 g kukurūzas cietes

10 g kviešu miltu

38 g auksta sviesta

65 g saldā krējuma 30-35%

Katliņā uzkarsējiet pienu līdz 80C. Tikmēr rūpīgi sajauciet cukuru ar cieti un miltiem. Šo sauso maisījumu pievienojiet olu dzeltenumiem un samaisiet līdz pastas konsistencei, tad uzreiz pamazām pievienojiet karstu pienu, rūpīgi samaisot. Ja jūs sajauksiet dzeltenumus un cukuru iepriekš, tie pārvērtīsies par sausu kunkuli un krēma konsistence būs graudaina, tāpēc dariet to tieši pirms piena pievienošanas. Lejiet piena-olu maisījumu atpakaļ katliņā un vāriet, nepārtraukti maisot, līdz krēms sāk sabiezēt. Noņemiet no uguns un enerģiski maisiet ar putojamo slotiņu 1-2 minūtes. Atgrieziet katliņu uz vidēji zemas uguns un maisot vāriet vēl vienu minūti. Pārbaudiet ar termometru, lai krēma temperatūra nepārsniegtu 85C. Rūpīgi iemaisiet aukstu sviestu, sagrieztu mazos gabaliņos. Ielejiet karstu krēmu plānā kārtā uz paplātes, lai tas ārtāk atdzistu, pārklājiet ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapī uz vismaz 3 stundām.

Atdzesējiet saldu krējumu putošanas traukā, to izmantosiet, kad krēms būs gatavs.

Melleņu-upeņu Diplomat krēms:

1,5 g želatīna 200 bl
7,5 g ūdens želatīnam
85 g melleņu biezeņa
70 g upeņu biezeņa
41 g olu dzeltenumu
40 g cukura
8 g kukurūzas cietes
8 g kviešu miltu
31 g auksta sviesta
102 g saldā krējuma 30-35%

Sajauciet ūdeni un želatīnu, un ielieciet ledusskapī līdz izmantošanai.

Katliņā uzkarsējiet abus biezeņus līdz 80C. Tikmēr sajauciet cukuru ar cieti un miltiem. Sauso maisījumu pievienojiet olu dzeltenumiem un samaisiet līdz pastas konsistencei. Uzreiz pamazām pievienojiet karstus biezeņus, rūpīgi samaisot. Ja jūs sajauksiet dzeltenumus un cukuru iepriekš, tie pārvērtīsies par sausu kunkuli un krēma konsistence būs graudaina, tāpēc dariet to tieši pirms biezeņu pievienošanas. Lejiet atpakaļ katliņā un vāriet, nepārtraukti maisot, līdz krēms sāk sabiezēt. Noņemiet no uguns un enerģiski maisiet ar putojamo slotiņu 1-2 minūtes. Atgrieziet katliņu uz vidēji zemas uguns un maisot vāriet vēl vienu minūti. Pārbaudiet ar termometru, lai krēma temperatūra nepārsniegtu 85C. Rūpīgi iemaisiet želatīnu, tad aukstu sviestu, sagrieztu mazos gabaliņos. Ielejiet karstu krēmu plānā kārtā uz paplātes, lai tas ārtāk atdzistu, pārklājiet ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapī uz vismaz 3 stundām.

Atdzesējiet saldu krējumu putošanas traukā, to izmantosiet, kad krēms būs gatavs.

Melleņu-upeņu džems:

80 g melleņu biezeņa
80 g upeņu biezeņa
20 g glikozes sīrupa
55 g cukura
3,5 g pektīna NH
1 g citronskābes

Katliņā uzsildiet abus biezeņus līdz 35C, pievienojiet glikozi. Tikmēr kārtīgi samaisiet cukuru un pektīnu, pakāpeniski pievienojiet biežeņiem, aktīvi maisot, un uzvāriet. Pievienojiet citronskābi un ļoti labi samaisiet līdz tā izšķīst. Cieši pārklājiet ar pārtikas plēvi un ļaujiet džemam pilnībā atdzist, pēc tam ielieciet to konditorejas maisiņā un glabājiet ledusskapī līdz izmantošanai.



Turpiniet ar taršu pamatnēm.

Ar metāla riņķiem izgrieziet no mīklas apļus un novietojiet uz silikona paklājiņa. Mīklu sadūriet ar dakšiņu, tad lieciet ledusskapī vēl uz 30 minūtēm. Cepiet apmēram 12-15 minūtes, līdz 170C sakarsētā cepeškrāsnī. Labākai siltuma cirkulācijai vēlams izmantot perforētu paklājiņu air mat un perforētu cepešpannu, vai novietot paklājiņu tieši uz cepeškrāsns režģa. Pirms dekorēšanas pilnībā atdzesējiet taršu pamatnes

Salikšana:

Katru Diplomat krēmu samaisiet ar putojamo slotiņu. Tad saputojiet atdzesētos krējumus līdz mīkstām pikām. Uzmanīgi iecilājiet saldo krējumu katrā krēma pamatnē. Ielieciet katru krēmu maisiņā un nekavējoties izmantojiet. No sākuma izspiediet ogu Diplomat krēmu uz tartēm. Pēc tam izspiediet klasisko Diplomat krēmu uz tartēm . Un beidzot izspiediet nelielus ogu džema pilienus. Dekorējiet ar svaigām mellenēm un piparmētru lapiņām, un izbaudiet!



Bretonas tarte ar mellenēm un upenēm

Recepte 10 tartēm 8 cm diametrā



Bretonas smilšu mīkla taršu pamatnei:

150 g mīksta sviesta
90 g cukura
60 g mandeļu miltu
30 g olu dzeltenumu
2 g sāls
240 g kviešu miltu
15 g cepamā pulvera

Miksera bļodā ar putotāja uzgali, 3-5 minūtes sakuliet mīksto sviestu. Pievienojiet cukuru un sakuliet vēl pāris minūtes. Pamazām pievienojiet olu dzeltenumus, kuļot vidējā ātrumā. Ik pa laikam nokasiet bļodas malas. Atsevišķā bļodā sajauciet mandeļu miltus un sāli ar izsijātiem miltiem. Cepamo pulveri, un ļoti labi samaisiet. Tad pievienojiet visas sausās sastāvdaļas miksera bļodā. Nomainiet putotāju uz plakanu uzgali vai lāpstiņu, un samaisiet tikai līdz izveidojas mīkla. Ja mīcīciet mīklu pārāk ilgi, tā kļūs cieta un gumijaina. Izrullējiet mīklu starp divām plēves loksnes 5 mm biežumā. Šim nolūkam derēs arī cepampapīrs, silikona paklājīni vai

teflona loksnes. Ielieciet mīklu vismaz uz 2 stundām ledusskapī, vai sasaldējiet un tad atkausējiet pirms izmantošanas.

Klasiskais Diplomat krēms:

185 g piena
50 g olu dzeltenumu
35 g cukura
10 g kukurūzas cietes
10 g kviešu miltu
38 g auksta sviesta
65 g saldā krējuma 30-35%

Katliņā uzkaršējiet pienu līdz 80C. Tikmēr rūpīgi sajauciet cukuru ar cieti un miltiem. Šo sauso maisījumu pievienojiet olu dzeltenumiem un samaisiet līdz pastas konsistencei, tad uzreiz pamazām pievienojiet karstu pienu, rūpīgi samaisot. Ja jūs sajauciet dzeltenumus un cukuru iepriekš, tie pārvērtīsies par sausu kunkuli un krēma konsistence būs graudaina, tāpēc dariet to tieši pirms piena pievienošanas. Lejiet piena-olu maisījumu atpakaļ katliņā un vāriet, nepārtraukti maisot, līdz krēms sāk sabiezēt. Noņemiet no uguns un enerģiski maisiet ar putojamo slotiņu 1-2 minūtes.

Atgrieziet katliņu uz vidēji zemas uguns un maisot vāriet vēl vienu minūti. Pārbaudiet ar termometru, lai krēma temperatūra nepārsniegtu 85C. Rūpīgi iemaisiet aukstu sviestu, sagrieztu mazos gabaliņos. Ielejiet karstu krēmu plānā kārtā uz paplātes, lai tas ārtāk atdzistu, pārklājiet ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapī uz vismaz 3 stundām. Atdzesējiet saldu krējumu putošanas traukā, to izmantosiet, kad krēms būs gatavs.

Ogu Diplomat krēms:

1,5 g želatīna 200 bl
7,5 g ūdens želatīnam
85 g melleņu biezeņa
70 g upeņu biezeņa
41 g olu dzeltenumu
40 g cukura
8 g kukurūzas cietes
8 g kviešu miltu
31 g auksta sviesta
102 g saldā krējuma 30-35%

Sajauciet ūdeni un želatīnu, un ielieciet ledusskapī līdz izmantošanai. Katliņā uzkaršējiet abus biezeņus līdz 80C. Tikmēr sajauciet cukuru ar cieti un miltiem. Sauso maisījumu pievienojiet olu dzeltenumiem un samaisiet līdz pastas konsistencei. Uzreiz pamazām pievienojiet karstus biezeņus, rūpīgi samaisot. Ja jūs sajauciet dzeltenumus un cukuru iepriekš, tie pārvērtīsies par sausu kunkuli un krēma konsistence būs graudaina, tāpēc dariet to tieši pirms biezeņu pievienošanas. Lejiet atpakaļ katliņā un vāriet, nepārtraukti maisot, līdz krēms sāk sabiezēt. Noņemiet no uguns un enerģiski maisiet ar putojamo slotiņu 1-2 minūtes. Atgrieziet katliņu uz vidēji zemas uguns un maisot vāriet vēl vienu minūti. Pārbaudiet ar termometru, lai krēma temperatūra nepārsniegtu 85C. Rūpīgi iemaisiet

želatīnu, tad aukstu sviestu, sagrieztu mazos gabaliņos. Ielejiet karstu krēmu plānā kārtā uz paplātes, lai tas ārtāk atdzistu, pārklājiet ar pārtikas plēvi un ievietojiet ledusskapī uz vismaz 3 stundām. Atdzesējiet saldu krējumu putošanas traukā, to izmantosiet, kad krēms būs gatavs.

Melleņu-upeņu džems:

80 g melleņu biezeņa
80 g upeņu biezeņa
20 g glikozes sirupa
55 g cukura
3,5 g pektīna NH
1 g citronskābes

Katliņā uzsildiet abus biezeņus līdz 35C, pievienojiet glikozi. Tikmēr kārtīgi samaisiet cukuru un pektīnu, pakāpeniski pievienojiet biezeņiem, aktīvi maisot, un uzvāriet. Pievienojiet citronskābi un ļoti labi samaisiet līdz tā izšķīst. Cieši pārklājiet ar pārtikas plēvi un ļaujiet džemam pilnībā atdzist, pēc tam ielieciet to konditorejas maisiņā un glabājiet ledusskapī līdz izmantošanai.

Turpiniet ar taršu pamatnēm. Ar metāla riņķiem izgrieziet no mīklas aplus un novietojiet uz silikona paklājīņa. Mīklu sadūriet ar dakšiņu, tad lieciet ledusskapī vēl uz 30 minūtēm. Cepiet apmēram 12-15 minūtes, līdz 170C sakarsētā cepeškrāsnī. Labākai siltuma cirkulācijai vēlams izmantot perforētu paklājīņu ar mat un perforētu cepešpannu, vai novietot paklājīņu tieši uz cepeškrāsns režģa. Pirms dekorēšanas pilnībā atdzesējiet taršu pamatnes

Salikšana: Katru Diplomat krēmu samaisiet ar putojamo slotiņu. Tad saputojiet atdzesētos krējumus līdz mīkstām pikām. Uzmaniģi iecilājiet saldo krējumu katrā krēma pamatnē. Ielieciet katru krēmu maisiņā un nekavējoties izmantojiet. No sākuma izspiediet ogu Diplomat krēmu uz tartēm. Pēc tam izspiediet klasisko Diplomat krēmu uz tartēm. Un beidzot izspiediet nelielus ogu džema pilienu. Dekorējiet ar svaigām mellenēm un piparmētru lapiņām, un izbaudiet!