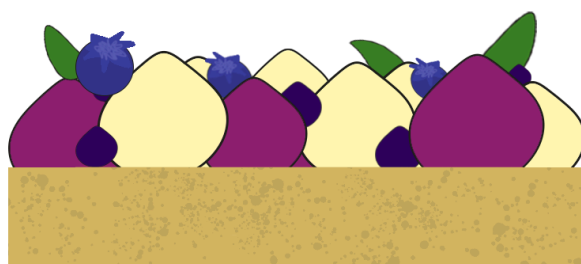


## Тарт бретон с черникой и черной смородиной



Этот простой в приготовлении, но полный вкуса тарт, воплощает в себе восхитительное сочетание классики и новизны. Он идеально подходит для тех, кто хочет попробовать другой тип основы для тартов, без особой сложности. Бретонское песочное тесто с ее сливочной, рассыпчатой текстурой и тонким оттенком соли выделяется среди более распространенных сюзкре, сабле и бризе. Тарт наполнен двумя кремами Дипломат, что придает тарту прекрасный визуальный и вкусовой контраст: первый — классический и сливочный, а второй — свежий с ярким вкусом черники и черной смородины. Яркий кули с кислинкой, приготовленный из тех же ягод, добавляет освежающую нотку насыщенному крему, и балансирует вкус. Свежая черника и веточки мяты в декоре, придают тарту последний штрих простоты и элегантности.



### Состав тарта:

Основа для тарталетки из теста Бретон

Классический крем Дипломат

Крем Дипломат с черникой и черной смородиной

Кули из черники и черной смородины

На 10 тарталетов, диаметром 8 см

### **Основа для тарта сабле Бретон:**

150 г сливочного масла комнатной температуры  
90 г сахара  
60 г миндальной муки  
30 г яичного желтка  
2 г соли  
240 г муки  
15 г разрыхлителя

В чаше миксера с насадкой венчик, взбивайте мягкое масло в течение 3–5 минут. Добавьте сахар и взбивайте еще пару минут. Постепенно добавляйте яичные желтки, взбивая на средней скорости. Время от времени соскребайте массу со стенок чаши. В отдельной миске смешайте миндальную муку и соль с просеянной мукой и разрыхлителем, и перемешайте до однородности. Замените насадку венчик на лопатку. Добавьте сухие ингредиенты в чашу миксера и перемешивайте, только до момента, пока тесто не соберется в комок. Если будете вымешивать тесто слишком долго, оно станет жестким и резиновым. Поместите тесто между двумя пластиковыми листами и раскатайте его в пласт толщиной 5 мм. Вы также можете использовать пергаментную бумагу, силиконовые коврики или тефлоновые листы. Охладите не менее 2 часов или заморозьте, а затем разморозьте перед использованием.



### **Классический крем Дипломат:**

185 г молока  
50 г яичных желтков  
35 г сахара  
10 г кукурузного крахмала  
10 г муки  
38 г холодного сливочного масла  
65 г сливок 30-35%

В сотейнике нагрейте молоко до 80С, тем временем тщательно смешайте сахар с кукурузным крахмалом и мукой. Добавьте сухую смесь к желткам и перемешайте до консистенции пасты, затем сразу же постепенно влейте горячее молоко, активно перемешивая. Если вы заранее смешаете желтки с сахаром, они превратятся в сухой комок, и консистенция крема будет крупинчатая, поэтому сделайте это непосредственно перед добавлением молока. Верните смесь в сотейник и готовьте, постоянно помешивая, пока она не начнет густеть. Снимите с огня и активно мешайте в течение 1-2 минут. Верните на средне-слабый огонь и готовьте, помешивая, еще минуту. Проверьте термометром, чтобы убедиться, что крем не превышает 85С. Добавьте холодное масло, нарезанное небольшими кусочками, и активно перемешайте. Вылейте горячий крем на противень или поднос, застеленный пленкой, распределите тонким слоем для быстрого охлаждения, плотно накройте пленкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Охладите сливки в чаше для взбивания, вы будете использовать их, когда крем будет готов.

#### **Крем Дипломат из черники и черной смородины:**

1,5 г желатина 200 бл  
7,5 г воды для желатина  
85 г пюре черники  
70 г пюре черной смородины  
41 г яичных желтков  
40 г сахара  
8 г кукурузного крахмала  
8 г муки  
31 г холодного сливочного масла  
102 г сливок 30-35%

Смешайте воду и желатин и поставьте в холодильник до использования.

В сотейнике нагрейте оба пюре до 80С, тем временем тщательно перемешайте сахар с кукурузным крахмалом и мукой. Добавьте сухую смесь к желткам и перемешайте до консистенции пасты, затем сразу же постепенно влейте горячее пюре, активно перемешивая. Если вы заранее смешаете желтки с сахаром, они превратятся в сухой комок, и консистенция крема будет крупинчатая, поэтому сделайте это непосредственно перед добавлением пюре. Верните смесь в сотейник и готовьте, постоянно помешивая, пока она не начнет густеть. Снимите с огня и активно мешайте в течение 1-2 минут. Верните на средне-слабый огонь и готовьте, помешивая, еще минуту. Проверьте термометром, чтобы убедиться, что крем не превышает 85С. Добавьте желатин, перемешайте, затем добавьте холодное масло, нарезанное небольшими кусочками, и активно перемешайте. Вылейте горячий крем на противень или поднос, застеленный пленкой, распределите тонким слоем для быстрого охлаждения, плотно накройте пленкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

Охладите сливки в чаше для взбивания, вы будете использовать их, когда крем будет готов.

### Кули из черники и черной смородины:

80 г пюре черники  
80 г пюре черной смородины  
20 г сиропа глюкозы  
55 г сахара  
3,5 г пектина NH  
1 г лимонной кислоты

В сотейнике смешайте оба пюре и нагрейте до 35С, добавьте глюкозу. Тем временем тщательно перемешайте сахар с пектином, постепенно добавьте в пюре, хорошо перемешивая венчиком, и доведите до кипения. Сразу же добавьте лимонную кислоту, перемешайте до растворения, затем плотно накройте кули пищевой пленкой и дайте ему остыть. Переложите в кондитерский мешок и храните в холодильнике.



Продолжите с основой для тартов.

Вырежьте кружочки кольцами и выложите на противень. Сделайте в кружочках отверстия вилкой, затем поставьте в холодильник еще на 30 минут. Выпекайте около 12-15 минут в духовке, разогретой до 170С. Предпочтительно использовать перфорированный силиконовый коврик air mat и перфорированные кольца для выпечки для лучшей циркуляции тепла, или положить коврик прямо на решетку духовки. Полностью охладите основы для тартов перед тем, как украшать их.

## Сборка:

Размягчите каждый крем Дипломат венчиком, затем взбейте охлажденные сливки до мягких пиков. Аккуратно введите сливки в каждую основу для заварного крема. Поместите каждый крем в кондитерский мешок с любой желаемой насадкой и используйте немедленно. Мы используем круглую насадку 10 мм. Отсадите ягодный крем Дипломат поверх тартов. Затем отсадите классический крем Дипломат поверх тартов. Наконец, добавьте небольшие капли ягодного кули поверх тартов.

Украсьте свежей черникой и листьями мяты, и наслаждайтесь!



## Тарт бретон с черникой и черной смородиной

На 10 тарталеток, диаметром 8 см



Основа для тарта Бретон:	В чаше миксера с насадкой венчик, взбивайте мягкое масло в течение 3–5 минут. Добавьте сахар и взбивайте еще пару минут. Постепенно добавляйте желтки, взбивая на средней скорости. Время от времени соскребайте массу со стенок чаши. Отдельно смешайте миндальную муку и соль с просеянной мукой и разрыхлителем. Замените насадку венчик на лопатку. Добавьте сухие ингредиенты в чашу миксера и перемешивайте, только до момента, пока тесто не соберется в комок. Если будете вымешивать тесто слишком долго, оно станет жестким и
150 г слив. масла комн. Т	
90 г сахара	
60 г миндальной муки	
30 г яичного желтка	
2 г соли	
240 г муки	
15 г разрыхлителя	

резиновым. Поместите тесто между двумя пластиковыми листами и раскатайте его в пласт толщиной 5 мм. Вы также можете использовать пергаментную бумагу, силиконовые коврики или тефлоновые листы. Охладите не менее 2 часов или заморозьте, а затем разморозьте перед использованием.

Классический Дипломат:	В сотейнике нагрейте молоко до 80С, тем временем тщательно смешайте сахар с кукурузным крахмалом и мукой. Добавьте сухую смесь к желткам и перемешайте до консистенции пасты, затем сразу же постепенно влейте горячее молоко, активно перемешивая. Если вы заранее смешаете желтки с сахаром, они превратятся в сухой комок, и консистенция крема будет крупинчатая, поэтому сделайте это непосредственно перед добавлением молока. Верните смесь в сотейник и готовьте, постоянно помешивая, пока она не начнет густеть.
185 г молока	
50 г яичных желтков	
35 г сахара	
10 г кукурузного крахмала	
10 г муки	
38 г хол. сливочного масла	
65 г сливок 30-35%	

Снимите с огня и активно мешайте в течение 1-2 минут. Верните на средне-слабый огонь и готовьте, помешивая, еще минуту. Проверьте термометром, чтобы убедиться, что крем не превышает 85С. Добавьте холодное масло, нарезанное небольшими кусочками, и активно перемешайте. Вылейте горячий крем на противень или поднос, застеленный пленкой, распределите тонким слоем для быстрого охлаждения, плотно накройте пленкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа. Охладите сливки в чаше для взбивания, вы будете использовать их, когда крем будет готов.

Ягодный Дипломат:	Смешайте воду и желатин и уберите в холодильник до использования. В сотейнике нагрейте оба пюре до 80С, тем временем тщательно смешайте сахар с кукурузным крахмалом и мукой. Добавьте сухую смесь к желткам и перемешайте до консистенции пасты, затем сразу же постепенно влейте горячее пюре, активно перемешивая. Если вы заранее смешаете желтки с сахаром, они превратятся в сухой комок, и консистенция крема будет крупинчатая, поэтому сделайте это непосредственно перед добавлением пюре. Верните смесь в сотейник и готовьте, постоянно помешивая, пока она не начнет густеть. Снимите с огня и активно мешайте в течение 1-2 минут. Верните на средне-слабый огонь и готовьте, помешивая, еще минуту. Проверьте термометром,
1,5 г желатина 200 бл	
7,5 г воды для желатина	
85 г пюре черники	
70 г пюре ч. смородины	
41 г яичных желтков	
40 г сахара	
8 г кукурузного крахмала	
8 г муки	
31 г хол. сливочного масла	
102 г сливок 30-35%	

чтобы убедиться, что крем не превышает 85С. Добавьте желатин, перемешайте, затем холодное масло, нарезанное небольшими кусочками, и активно перемешайте. Вылейте горячий крем на противень или поднос, застеленный пленкой, распределите тонким слоем для быстрого охлаждения, плотно накройте пленкой и поставьте в холодильник минимум на 3 часа. Охладите сливки в чаше для взбивания, вы будете использовать их, когда крем будет готов.

Кули черника-смородина:	В сотейнике смешайте оба пюре и нагрейте до 35С, добавьте глюкозу. Тем временем тщательно перемешайте сахар с пектином, постепенно добавьте в пюре, хорошо перемешивая венчиком, и доведите до кипения. Сразу же добавьте лимонную кислоту, перемешайте до растворения, затем плотно накройте кули пищевой пленкой и дайте ему остыть. Переложите в кондитерский мешок и храните в холодильнике.
80 г пюре черники	
80 г пюре ч. смородины	
20 г сиропа глюкозы	
55 г сахара	
3,5 г пектина NH	
1 г лимонной кислоты	

Продолжите с основой для тартов. Вырежьте кружочки кольцами и выложите на противень. Сделайте в кружочках отверстия вилкой, затем поставьте в холодильник еще на 30 минут. Выпекайте около 12-15 минут в духовке, разогретой до 170С. Желательно использовать перфорированный коврик air mat и перфорированные кольца для лучшей циркуляции тепла, или положить коврик прямо на решетку духовки. Полностью охладите основы для тартов перед тем, как украшать их.

Сборка: Размягчите каждый крем Дипломат венчиком, затем взбейте охлажденные сливки до мягких пиков. Аккуратно введите сливки в каждую основу для заварного крема. Поместите каждый крем в кондитерский мешок с любой желаемой насадкой и используйте немедленно. Мы используем круглую насадку 10 мм. Отсадите ягодный крем Дипломат поверх тартов. Затем отсадите классический крем Дипломат поверх тартов. Наконец, добавьте небольшие капли ягодного кули поверх тартов. Украйте свежей черникой и листьями мяты, и наслаждайтесь!