



Рецепт «Осенний тарт» от Joel Perriard

Осенний тарт

Рецепт рассчитан на 4 торта (диаметром 14 см каждый)

Ингредиенты

Сладкая фундучная основа

375 г сахара
260 г размягченного масла
190 г яиц
100 г дробленого фундука
500 г муки

Медленно смешать сахар, масло и аккуратно ввести яйца. Добавить фундук, а затем муку. Убрать в холодильник. Раскатать тесто толщиной 1 см и сформировать круги диаметром 14 см. Отпечь. Остудить.

Наполнитель Painchoc Noisette

300 г CARMA® Painchoc Noisette NH

Используя кондитерский мешок, отсадить на поверхность коржа слой наполнителя CARMA® Painchoc Noisette NH толщиной примерно 3 мм (75 г на каждый корж)

Фундучный крем

125 г размягченного масла
90 г сахара
125 г дробленого фундука
100 г яиц
свежая красная смородина

Медленно смешать масло, сахар и фундук, а затем аккуратно ввести яйца. На поверхность наполнителя CARMA® Painchoc Noisettes NH выложить ягоды красной смородины. Затем выложить фундучный крем, заполнив примерно три четверти поверхности. Выпекать тарт при температуре 170 °C примерно 30 минут. Достать из духовки и аккуратно перевернуть. Дать остыть.

Крем из красной смородины

150 г пюре из красной смородины
60 г сахара
150 г яиц
90 г яичных желтков
95 г размягченного масла
4 листа желатина

Замочить желатин в холодной воде. Взбить пюре, сахар и яйца при помощи ручного миксера. Нагреть смесь до появления пузырьков. Процедить и добавить размоченный

желатин. Дать остыть до температуры 35 °С, затем добавить размягченное масло. Разлить смесь по 4 формам Flexipan (диаметром 12 см) и заморозить.

Шоколадный мусс

60 мл молока
30 г яичных желтков
15 мл рома
75 г темного пралине CARMA® Praline 1:1 NH
200 г кувертюра CARMA® Madagascar (64%)
300 мл сливок (35% жирности), слегка взбитые

Приготовить заварной крем на основе яиц и молока, процедить, добавить ром и пралине. Добавить кувертюр, растопленный при температуре 35°C, а затем слегка взбитые сливки. Извлечь замороженный красносмородиновый крем из формы и поместить в центр коржа на основе фундука. При помощи кондитерского мешка (с отверстием 7 мм) осадить маленькие капли шоколадного мусса грушевидной формы, так чтобы они покрыли весь тарт. Заморозить. При помощи аэрографа нанести смесь шоколадного кувертюра и какао-масла (1:1). Декорировать на свой вкус.