

דואט טארטלט קפה מסקרפונה / שרית נובק

קלאסיקה צרפתית בשילובים מנצחים. טארטלט ברולה ושוקולד מתובל בנגיעת קפה לצד טארטלט פטל מעוטר בקרם מסקרפונה, מנוקד בפניני זהב.



מרכיבים לטארטלט שוקולד קפה

שוקולד לבן מומס

מרכיבים לקרם ברולה

250 מ"ל שמנת מתוקה

50 גרם סוכר

3 חלמונים

1 מקלות וניל

מרכיבים לגנאש קפה

(יש להכין ערב קודם)

150 גרם שוקולד מריר

300 מ"ל שמנת מתוקה

3 גרם נס קפה מגורען

עבור הקישוט

כדורי שוקולד מוזהבים

מרכיבים לטארטלט פטל מסקרפונה

עבור קרם המסקרפונה

(יש להכין ערב קודם)

250 מ"ל שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד לבן

80 גרם גבינת מסקרפונה

8 גרם פודינג וניל

15 גרם אבקת סוכר

עבור הקרמה פטל

100 גרם פטל טרי

(או קפוא)

30 גרם סוכר

30 גרם חמאה

1 ביצה קטנה

1 חלמון

מרכיבים לבצק פריך

250 גרם תערובת קמחים ללא גלוטן

100 גרם חמאה קרה

חתוכה לקוביות

100 גרם אבקת סוכר

40 גרם שקד מולבן טחון

40 גרם גלוקוזה

1 ביצה

15 מ"ל מים

מרכיבים לבצק פריך קקאו

להפחית את תערובת

הקמחים ל-220 גרם

ולהוסיף 30 גרם קקאו

כהה.

אופן הכנת הבצק

1. במעבד מזון מערבבים את תערובת הקמחים, שקדים ואבקת הסוכר, מוסיפים את החמאה ומערבבים מעט.
2. לבסוף מוסיפים את הביצים והגלוקוזה ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד עוטפים בניילון נצמד ומקררים חצי שעה.

אופן הכנת קרם מסקרפונה

1. לילה לפני בקערה מרתיחים את השמנת המתוקה ויוצקים על השוקולד הלבן, מערבבים היטב ומקררים לילה במקרר.
2. למחרת מקציפים את התערובת עם המסקרפונה והפודינג עד לקבלת קרם סמיך.

אופן הכנת קרמה פטל

1. בעזרת בלנדר מוט טוחנים את הפטל ובסיר קטן מביאים את הפטל הטחון לרתיחה קלה.
2. בקערה נפרדת מערבבים את הביצה עם החלמון והסוכר.
3. יוצקים בהדרגה תוך כדי ערבוב את הפטל החם על תערובת הביצים ומחזירים את התערובת על אש נמוכה ומחממים חימום קל (לא להרתיח) ומסירים מהאש.
4. בעזרת בלנדר מוט טוחנים את החמאה הקרה עם תערובת הפטל החמה ומקררים.

אופן הכנת קרם ברולה

1. בקערה מערבבים את השמנת עם החלמונים והסוכר.
2. בעזרת סכין קטנה חותכים את מקלות הוניל לאורך, מגרדים את המילוי ומוסיפים אותו לתוך תערובת החלמונים.
3. וצקים את הבלילה לתבנית ומכסים בניילון נצמד.
4. מניחים את התבנית בתוך תבנית אפייה עמוקה נוספת ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-120 מעלות.
5. מוזגים מים לתבנית העמוקה עד לגובה כס"מ מגובה התבנית.
6. אופים שעה ורבע, מוציאים ומצננים.

אופן הכנת גנאש הקפה (לילה קודם)

1. שמים בקערה את השוקולד והקפה.
2. מרתיחים את השמנת ויוצקים אותה לקערת השוקולד ומערבבים עד לקבלת מסה אחידה.

אופן הרכבת הטארטלים

1. מרדדים את הבצק לעובי חצי אצבע וקורצים עיגולים (גדולים מגודל הרינג). מסדרים את הבצק בתוך תבניות הטארטלט.
2. חותכים עם סכין את קצוות הבצק הבולטים מעל גובה הקלתית ומקררים חצי שעה.
3. מחוררים את התחתית של קלתית הבצק עם מזלג ואופים אפייה עיוורת (ללא המילוי) ב-160 מעלות כרבע שעה ומצננים היטב.

טארטלט פאי פטל מסקרפונה

1. מזלפים קרמה פטל בתחתית טארטלט הפאי הלבן.
2. מקציפים את קרם המסקרפונה ומעבירים לשק זילוף.
3. מזלפים טיפות מעל הקרמה ומקשטים בכדורי שוקולד מוזהבים.

טארטלט פאי ברולה קפה

1. מורחים שכבה דקה של שוקולד לבן מומס על תחתית טארטלט הקקאו.
2. מעבירים את הקרם ברולה לשק זילוף וממלאים למחצית הגובה.
3. מקציפים את הגנאש קפה, מזלפים מעל קרם הברולה, ומקשטים בכדורי שוקולד.