Лимонний тарт від Хестона

«Шматочок лимонного раю» – ось, що спливає на думку, коли Ти куштуєш цей лимонний тарт. Варто хоч раз приготувати це сонячне диво і Ви завжди пам'ятатимете його смак. Повірте, цей лимонний тарт вартує затраченого Вами часу на його приготування.

Один з небагатьох кухарів молекулярної кухні Хестон Блюменталь поділився своїми секретами й відкрив таємницю як, по-простому, проте впевнено можна зробити цей віковічний французький тарт у дома. Практично усім кухарам-кондитерам добре відомо, що лимонна начинка дуже примхлива, тому доволі часто вона або перепечена, або недопечена. На думку Хестона вирішити це доволі просто, для цього Вам знадобиться кухонний термометр, яким і вимірюватимете ту ідеальну температуру, що необхідна для доброго випікання ідеальної лимонно-яєчної начинки. Зазвичай, готовість такої начинки визначають трясінням пирога, але як знати напевно, що саме така консистенція є ідеальною....

Є ще одна рекомендація від автора, при випіканні тіста основи, щоб воно зберігало свою форму, найкраще на тісто викладати пергамент з металевими монетами. На противагу квасолі, або іншим важким предметам, що використовують кухарі для випікання тіста, метал монет найкраще підтримує температуру у духовці. Можу лише підтвердити, вживаючи керамічні горошинки спеціально призначені для цього, немає такого ідеального результату.

Для пісочного тіста:

- 120 г цукрової пудри
- 3 великих яєчних жовтки
- 300 г борошна
- 150 г вершкового масла
- дрібка солі
- насіння з пів стручка ванілі
- цедра з пів лимона

Для лимонної начинки:

- 5 лимонів, цедра і сік
- 300 мл вершків 33-35%
- 390 г цукру
- 9 великих яєць
- 1 великий яєчний жовток

Для тіста-основи:

Для випікання необхідна форма діаметром 26 см і з висотою бортиків не менше 2.5 см.

> *Дуже важливо дотримуватися усіх розмірів щоб приготоване тісто та начинка були відповідної товщини й помістилися у підібрану форму.*

Тісто замісити руками або у комбайні. Спочатку, перетерти борошно з маслом і сіллю 2-3 хв до крихт.

Цукор пудру та жовтки легко перемішати блендером, додати решта інгредієнтів. Яєчну суміш влити до борошняної й перемішувати щоб утворився кругла кулька тіста. Тісто має вийти м’яке та еластичне.

Загорнути тісто в плівку і поставити в холодильник на годину. Потім, тісто покласти між двома листами пергаменту та розкачати в корж товщиною 4 мм, поставити в холодильник ще на 30 хв.

Духовку розігріти до 190 С. Тісто викласти у форму, добре притиснути по краях, зрізати зайве по висоті бортика, враховуючи що при випіканні воно трошки зменшиться, дно тіста поколоти виделкою.

Автор рекомендує корж-основу зверху застелити пергаментним папером. Але папір необхідно зім’яти декілька раз до м’якості, щоб тверді кути не пошкодили тісто. Покритий пергаментом корж заповнити вантажем, щоб тісто не піднімалося при випіканні. Хестон використовує для вантажу дрібні монети, вони найкраще передають тепло. Корж-основу випікати приблизно 20 хв.

Невелику кількість залишків тіста змішати в блендері з яйцем, що

залишилося, щоб суміш стала рідкувата.

Після 20 хв випікання основи тарту, витягнути її з духовки й за допомогою пензлика змастити дно приготовленою рідкою сумішшю з тіста та яйця. Це необхідно для того, щоб отвори від проколів виделкою були щільно закриті й завадили начинці просочуватися.

Після змащування ще раз поставити основу для тарту випікати на 10 хв.

Опісля закінчення часу випікання, вийняти корж і трішки охолодити його. Духовку теж охолодити до 120 С.

Для лимонної начинки:

Усі інгредієнти: яйця, цедру, сік, вершки, цукор змішати у великій мисці або каструльці, поставити на гарячу водяну баню, але так щоб вода не торкала дно миски. Нагріти масу до 60 С, постійно помішуючи вінчиком та контролюючи температуру кухонним термометром. Нагріту начинку процідити через дрібне сито, щоб відділити цедру та товсті частинки яйця.

Пісочну основу для тарта помістити у духовку яка нагріта до 120 С й обережно заповнити лимонною начинкою. Намагатися заповнити основу як повніше, але стежити щоб начинка не перетекла через верх у найнижчих місцях бортика.

> *Для практичності, легше наливати начинку в основу безпосередньо у духовці, щоб при перенесенні не розхлюпати її.*

Пиріг випікати приблизно 25 хвилин, готовність визначити термометром, нагріваючи начинку максимум до 70 С. Навіть, якщо на перший погляд вона виглядає ще не готова й рідка, тарт необхідно виймати. Охолоджувати його варто при кімнатній температурі годину, а опісля помістити ще на годину, другу в холодильник.

Після того як ваш витвір охолоне, а начинка нагадуватиме ніжний крем – «шматочок лимонного раю» готовий.
















54.6°


PYREX
1 LITRE
800
600
½ LITRE
400
200











