

Τάρτα orange peach από τον Παναγιώτη Θεοδωρίτση και τις «Συνταγές Πάνος» !

Τάρτα από ζύμη μπριζέ, γέμιση με μια κρέμα ροδάκινου, με δεύτερη στρώση από μους πορτοκαλιού, και επιπλέον, σάλτσα με κομμάτια από φρέσκα ροδάκινα. Τέλος, γαρνιρισμένη με σαντιγί, και φρουτί γλασέ. Ένας υπέροχος δικός μου συνδυασμός, που απλά θα σας μαγέψει... Η έμπνευση; μά' φυσικά από αυτή την υπέροχη φωτογραφία!!



Υλικά για μια τάρτα 24 εκ.:

Για τη ζύμη μπριζέ:

- 140 γρμ. βούτυρο κρύο από το ψυγείο
- 270 γρμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 μέτρια αυγά

35 γρμ. νερό
1 πρέζα αλάτι
1/3 κουτ. γλ. ζάχαρη
Ξύσμα από μισό πορτοκάλι

Για την κρέμα ροδάκινου:

250 γρμ. γάλα πλήρες
120 γρμ. κρέμα γάλακτος
1 βανίλια φασόλι
3 κρόκους
90 γρμ. ζάχαρη
55 γρμ. κόρν φλάουρ
2 φύλλα ζελατίνας (3 γρμ. περίπου)
100 γρμ. ροδάκινα καλά γινωμένα, και ψιλοκομμένα αρκετά, ή ελαφρώς πολτοποιημένα στο μούλτι
150 γρμ. νερό
1 κουτ. σ. ζάχαρη
200 γρμ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά, χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή

Για την μους πορτοκαλιού:

180 γρμ. κρέμα γάλακτος, χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή
100 γρμ. κρέμα γάλακτος
1 κουτ. σ. ζάχαρη άχνη
1/2 φακελάκι σκόνη ζελέ πορτοκάλι
άρωμα πορτοκαλιού, ή 1 βανίλια με άρωμα πορτοκάλι
λίγες σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής κίτρινο και κόκκινο ,
(προαιρετικά, αν θέλουμε για καλύτερο χρώμα)

Για τη σάλτσα με κομμάτια ροδάκινου:

4 ώριμα ροδάκινα
100 γρμ. ζάχαρη
90 γρμ. νερό
1 κουτ. γλ. χυμό λεμόνι
1/2 βανίλια, στικ
10 γρμ. κορν φλάουρ, (2 κουτ. γλ.)
1 φύλλο ζελατίνα, (1,5 γρμ.)

Για την διακόσμηση:

200 γρμ. σαντιγί

λίγα φρούι γλασέ ψιλοκομμένα ανάμικτα, ή πορτοκαλιού, ή γλασαρισμένες φλούδες πορτοκαλιού, ψιλοκομμένες



Εκτέλεση:

Για τη ζύμη μπριζέ:

1. Ζυμώνουμε το βούτυρο, το αλεύρι, τα αυγά, τη ζάχαρη, το αλάτι, το ξύσμα, και το νερό μέχρι να έχουμε μία ελαστική και λεία ζύμη.
2. Την καλύπτουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για μισή ώρα να ξεκουραστεί.
3. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο 4-5 εκ. πάχος, και την τοποθετούμε μέσα σε μία φόρμα τάρτας, διαμέτρου 24 εκ. Την απλώνουμε καλά να κάτσει παντού στα τοιχώματα, και κόβουμε το περίσσευμα.
4. Τρυπάμε καλά την επιφάνεια με ένα πιρούνι, και τοποθετούμε επάνω μια μεμβράνη. Την γεμίζουμε με ρύζι ή φασόλια, κ.λ.π.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 C. για 20-30 λεπτά.
6. Βγάζουμε από το φούρνο και αφαιρούμε τη μεμβράνη με τα όσπρια. Τοποθετούμε για λίγο ακόμα στο φούρνο, ίσα να πάρει ένα απαλό χρώμα. Την αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Κρέμα ροδάκινου:

1. Βάζουμε τα ψιλοκομμένα ροδάκινα με το νερό, και την 1 κουταλι'α ζάχαρη στη φωτιά, να πάρουν 2-3 βράσεις, να

μαλακώσουν. Τα σουρώνουμε καλά.

2. Μουκεύουμε σε κρύο νερό την ζελατίνα. Καθαρίζουμε από την φλούδα, και το κουκούτσι τους τα ροδάκινα, και τα ψιλοκόβουμε πάνω στη σανίδα μας με ένα κοφτερό μαχαίρι.

3. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, και την κρέμα γάλακτος. Σχίζουμε το φασολάκι βανίλιας κάθετα στη μέση, και βάζουμε τους σπόρους, και το φασολάκι μέσα στην κατσαρόλα με το γάλα, και τα τοποθετούμε στη φωτιά.

4. Χτυπάμε με το σύρμα τη ζάχαρη, το κορν φλάουρ, το αλεύρι, και τους κρόκους.

5. Πριν βράσει το γάλα ρίχνουμε το 1/3 στο μείγμα των αυγών, ανακατεύουμε γρήγορα με το σύρμα, και το αδειάζουμε μέσα στο υπόλοιπο γάλα. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

6. Μόλις δέσει η κρέμα και αρχίσει να κοχλάζει κατεβάζουμε από τη φωτιά, και αφαιρούμε το φασολάκι βανίλιας, και προσθέτουμε την ζελατίνα αφού την στύψουμε καλά, ανακατεύουμε να λιώσει πολύ καλά.

7. Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα καθαρό μπολ, και σκεπάζουμε με μεμβράνη, ώστε να εφάπτει στην επιφάνεια της κρέμας για να μην πιάσει κρούστα.

8. Όταν η κρέμα κρυώσει, (όχι παγωμένη) την δουλεύουμε με το σύρμα να μαλακώσει, και προσθέτουμε την παχύρρευστη κρέμα γάλακτος διαδοχικά, ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ, να ενσωματωθούν καλά, και να γίνει μια αφράτη κρέμα.

9. Τέλος, προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα ροδάκινα, και ανακατεύουμε καλά.

Μους πορτοκαλιού:

1. Ζεσταίνουμε καλά την κρέμα γάλακτος, και την ζάχαρη άχνη, και ανακατεύουμε να λιώσει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, και προσθέτουμε την σκόνη ζελέ πορτοκάλι, το άρωμα, ή τη βανίλια, και ανακατεύουμε καλά να διαλυθούν. Την αφήνουμε να πέσει η θερμοκρασία, ελαφρώς χλιαρή.

2. Ρίχνουμε στην παχύρρευστη κρέμα γάλακτος διαδοχικά το μίγμα πορτοκαλιού, και ανακατεύουμε απαλά με μια μαρίζ να ενσωματωθούν καλά.

3. Τέλος, ρίχνουμε μερικές σταγόνες κίτρινο χρώμα

ζαχαροπλαστική, ανακατεύουμε, και ρίχνουμε και μια σταγόνα κόκκινο χρώμα, ώστε να φτιάξουμε το επιθυμητό χρώμα.

Σάλτσα με κομμάτια ροδάκινου:

1. Μουσκεύουμε σε κρύο νερό την ζελατίνα.
2. Καθαρίζουμε τα ροδάκινα από την φλούδα τους και το κουκούτσι, και τα κόβουμε σε μέτριες φέτες, 1 έως 1,5 εκ. πάχος περίπου.
3. Τα βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι με το νερό, τη ζάχαρη, το χυμό λεμονιού, και την βανίλια, και τα βράζουμε έως ότου αρχίζει να δένει το σιρόπι, και να μαλακώσουν τα ροδάκινα.
4. Διαλύουμε το κορν φλάουρ σε 2-3 κουταλιές νερό, και το ρίχνουμε μέσα στα ροδάκινα. Μαγειρεύουμε λίγο ακόμα να πήξει το σιρόπι, και να γίνει σαν σάλτσα.
5. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, και προσθέτουμε την ζελατίνα, αφού την στύψουμε πρώτα καλά, και ανακατεύουμε απαλά να διαλυθεί καλά. Την αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, ή ελαφρώς χλιαρή.

Ολοκλήρωση:

1. Τοποθετούμε την τάρτα μας σε δίσκο, ή ταρτιέρα, και αδειάζουμε μέσα την κρέμα ροδάκινου. Την ισιώνουμε, και την βάζουμε στην κατάψυξη για 1 ώρα περίπου, έως ότου σφίξει η κρέμα.
2. Αδειάζουμε επάνω στην κρέμα ροδάκινου τη μους πορτοκαλιού, και την απλώνουμε σε επίπεδη επιφάνεια. Την παγώνουμε για 45 λεπτά περίπου στην κατάψυξη.
3. Βάζουμε τη σαντιγί στη σακούλα του κορνέ, και φτιάχνουμε κυκλικά μια σειρά από μέτριες ροζέτες, κολλητά την μια με την άλλη.
4. Απλώνουμε ομοιόμορφα επάνω στην τάρτα τη σάλτσα με τα κομμάτια ροδάκινου, και πασπαλίζουμε στις ροζέτες σαντιγί, με λίγα φρουί γλασέ ψιλοκομμένα.
5. Τοποθετούμε για λίγο στο ψυγείο, να παγώσει η σάλτσα ροδάκινου. Κόβουμε σε μερίδες, και σερβίρουμε.

<http://sintagespanos-zaxaroplastiki.blogspot.gr/2014/06/orange-peach.html#more>