



Мини-тарталетки с луком и козьим сыром

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 15 Mins
Время 25 Mins
приготовления
штук 16
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021
года

Карамелизированный лук и сливочный козий сыр под хрустящей крышкой из слоеного теста – пряная версия тарта Татен в мини-формате. Сладкий и маслянистый лук гармонично сочетается с ароматным сыром и нотками тимьяна.

Тарталетки

- 40 г сахара
- 20 г сливочного масла, маленькими кусочками
- 2 головки красного лука, разрезать пополам, нарезать полосками
- 6 веточек тимьяна, листики без стеблей
- ¼ ч. л. соли
- немного перца
- 50 г молодого козьего сыра
- 1 лист слоеного теста, раскатанный в форме прямоугольника, (прим. 42 × 25 см)

Сервировка

- 1 ст. л. белого бальзамического уксуса
- ½ ст. л. оливкового масла
- немного соли Fleur de Sel

Тарталетки





На противне, выстланном бумагой для выпечки выложить 4 ряда на расстоянии 7 см друг от друга, высыпав по ½ чайной ложки сахара. На каждый ряд положить по кусочку сливочного масла. Сверху выложить лук и тимьян, приправить солью и перцем и посыпать козьим сыром. Раскатать слоеное тесто, вырезать круги примерно по 7 см, выложить их на лук и хорошо придавить края теста вилкой. Поставить противень в холодную камеру и выпекать в режиме классической профессиональной выпечки при температуре 210 °C 25 минут до золотисто-коричневого цвета. Вынуть противень и осторожно перевернуть тарталетки лопаточкой

Put the tray in

Профессиональная выпечка «Классический режим» 210 °C в течение 25 Mins

Сервировка

Смешать уксус и масло. Разложить тарталетки на тарелке, сбрызнуть смесью уксуса и масла и посыпать солью Fleur de Sel.

Советы

Вместо молодого козьего сыра можно использовать сливочный сыр из коровьего молока или веганскую альтернативу сливочному сыру.

Аксессуары

Формочка для печенья «круг» диаметром прим. 7 см

Противень

Дополнительная информация

Составлен 13.03.2026

