Інжировий тарт



Рецепт від Dominik Hartmann



готування	45 хв
Пауза	2 годин
Час готування	45 хв
Порції	4
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Тушкований інжир і хрустке тісто в майоркському варіанті тарт татена – з оливковою олією і сіллю Fleur de Sel. Десерт від Домініка Хартманна з родзинкою.

Тісто

200 г борошна пшеничного вищого ґатунку

50 г цукру

1 щіпка солі

100 г вершкового масла, холодного, шматочками

1 жовток

Інжир

100 г тростинного цукру

30 г вершкового масла

100 мл червоного портвейну

200 мл виноградного соку

2 стручки ванілі, розділені вздовж, насіння вичищене

1 лимона, трохи цедри

¼ ч. л. імбиру, дрібно натертого

10 плодів інжиру, розрізаних на половинки

Тарт

Ванільне морозиво, для сервірування

трохи оливкової олії

трохи морської солі Fleur de Sel

Тісто

Змішати в мисці борошно, цукор і сіль. Додати кубики холодного вершкового масла і швидко розтерти їх руками, щоб утворилася крихка суміш. Додати жовток,замісити тісто, не вимішувати. Накрити тісто і поставити в холодне місце приблизно на 2 години.

Інжир

Нагріти тростинний цукор у широкій каструлі та карамелізувати його до світло-коричневого кольору, обережно перемішуючи. Зменшити вогонь, додати вершкове масло і портвейн, довести до кипіння й уварити. Додати виноградний сік, насіння ванілі, лимонну цедру та імбир, довести до кипіння і трохи уварити. Додати інжир і трохи прогріти на повільному вогні. Зняти каструлю з плити і дати охолонути.

Тарт

Попередньо розігріти камеру до температури 180 °C у режимі обдування гарячим повітрям. Викласти інжир у заздалегідь підготовлену форму близько один до одного. Варити рідину на повільному вогні доти, доки вона не загусне до стану сиропу, полити нею інжир. Розкачати тісто на невеликій кількості борошна до товщини приблизно 4 мм, викласти поверх інжиру. Поставити форму на решітку у попередньо розігріту камеру і випікати прибл. 45 хвилин. Вийняти тарт, залишити остигати прибл. 10 хвилин, перевернути на тарілку. Розрізати тарт на шматочки, подавати з кулькою ванільного морозива, полити оливковою олією і посипати дрібкою солі Fleur de Sel.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря

Eylem

Гаряче повітря 180 °C протягом 45 хв

Аксесуари

Решітка

Форма для тарта ø 20 см, змащена жиром, посипана цукром

Додаткова інформація

Складено	25.06.2025