

1 Cecilia Andersson

TÅRTA: Höstpäron-tårta

Brownie

4 ägg
240 g smör
300 g socker
180 g 56 % choklad
14 g vaniljsocker
180 g mjöl
220 g hackade rostade och saltade macadamianötter

- Koka smör och socker så sockret smälter
- Häll det över chokladen och blanda
- Ha i äggen i två omgångar och blanda slät
- Blanda i vanilj och mjöl
- Häll fyllningen tunt i interiörsringar till tårtan
- Strö macadamia på botten som ska vara underst, det ska vara 2 bottenar till varje tårta
- Baka 4 min på 210 grader

Smörkola

360 g grädde
180 g socker
130 g gul sirap
60 g glykos
270 g smör
15 g flingsalt

- Koka grädde, socker, sirap och glykos till 114 grader
- Blanda i smör och salt, vispa kraftigt så massan blir slät
- Ta bort 40 g till pralin
- Häll över browniebotten med macadamia.
- Frys in

Smördeg

330 g vatten
17 g citronsaft
13 g salt
130 g osaltat smör
740 g vetemjöl

Körtid 4+4

500 g osaltat smör till utkavling

- Tillvägagångsätt
- Kavla 6x3 slag, 2 om dagen

- Kavla ner på 1,5mm
- Nagga och baka i 170 grader i ca 20-25 min
- När bottenarna svalnat skär ut i interiörsstorlek

Pärongelé

4 stora päron
400 g socker
270 g xanté
28 g gelatin

- Skala och kärna ur päronen
- Skär dom i tärningar
- Blötlägg gelatin
- Karamellisera socker till gyllenbrun färg
- Ha i en tredjedel av päronen och rör om så sockret inte stelnar.
- Ha i en tredjedel till och blanda, sen det sista
- Blanda i xanté
- Sila av päronen från vätskan och spara några till garnering
- Blanda ner gelatin i vätskan
- Kyl de båda separerade och blanda dom när de kallnat (för att päronen inte ska fortsätta tillagas)
- Häll det sen på browniebotten utan macadamia och frys in

Päronbavaroise

550 g mjölk
550 g grädde
575 g päronpuré
230 g xanté
400 g äggula
260 g socker
66 g gelatin
1340 g lättvispad grädde

- Blötlägg gelatin
- Koka upp mjölk, grädde och socker
- Häll det över gulan under vispning, häll tillbaka i kastrullen och sjud till 83 grader under ständig vispning
- Häll det över purén och xantén
- Blanda i gelatinet och mixa med mixerstav.
- Låt svalna till ca 16 grader
- Blanda med den lättvispade grädden.
- Spara lite bavaroise till dekorering

Caramelglaze

860 g socker
720 g grädde
860 g vatten
48 g maizena
24 g gelatin
1 msk guldpulver
20 droppar orange färg

- Koka sockret med 1/3del av vattnet
- Blanda det stora vattnet med maizena
- Blötlägg gelatin
- Koka karamellen till gyllene färg
- Släck med lite grädde i taget under vispning
- Tillsätt maizenavattnet och koka ett par minuter
- Häll det i en bunke och tillsätt gelatin och färger
- Mixa och plasta
- Ställ i kyl för att svalna

Karamelliserade macadamia

30 g socker
25 g macadamia i större bitar

- Karamellisera socker
- Ha i nötterna och rör runt
- Lägg på en silipatmatta och separera

Isomaltflarn

50 g isomaltkaramell
Rubin metallic sprayflaska (Pavoni)

- Mixa isomalten
- Sikta över en silipatmatta
- Värm tills det smälter med en värmepistol
- Låt stå och stelna
- Bryt av bitar och spraya med rubinfärgen

Chokladdekor

Kakaofärger från pavoni, äggul, orange och rubin-metallic.
Ljus choklad

Garnering

Päronskivor
Orangea blomblad
Spritsad bavaroise
Karamelliserade macadamia
Macadamia hackade
Isomaltflarn
Rubin metallic chokladkorn

Montering

- 5 cm plast i lövformade ringar på plåt med plastark
- Tårtan görs upp och ner
- Häll i bavaroise ca ¼ av formen
- Tryck i brownie med pärongelén
- Ha i mer bavaroise och stryk ut
- Fäst smördegsbotten mot kolan på den andra interiören
- Tryck i brownie med kola och smördeg, se till att bavaroisen kommer upp ordentligt på kanterna så det inte blir lufthål.
- Lägg på ett papper och tryck till med plåt så ev luft försvinner
- Frys in
- När tårtan är ordentligt fryst tas den ur sin form och plastband tas bort
- Runda kanterna och ställ på en liten upp och ner vänd bunke för glasering
- Glasera när glazen är 20 grader och tårtan ska då tas ur frysen så den är riktigt kall när den glaseras.
- Ställ tårtan på en bricka
- Ställ dit chokladdekoren
- Lägg på 2-4 karamelliserade macadamianötter
- Strö chokladkolor
- Lägg på 3-4 skivor päron som glaseras med mirroir så de inte torkar
- Spritsa 3-5 bollar med bavaroise med liten kruksig tyll
- 3 isomalt flarn ska stickas dit
- Sist 3-6 st orangea blomblad läggs dit.