



Τάρτα σαμπλέ με κρέμα χιώτικου μανταρινιού, γέμιση με λουκούμι Citrus, μαστίχα, αμύγδαλο και κρέμα Nougat

Βελούδινη κρέμα μανταρινιού με τραγανό μπισκότο σαμπλέ, λουκούμι Citrus αρωματισμένο με αμύγδαλο και μαστίχα

Υλικά

Για τη ζύμη σαμπλέ
225g ζάχαρη άχνη
295g βούτυρο
3 κρόκοι
1 αυγό
370g αλεύρι μαλακό

Για την κρέμα nougat

200g ζάχαρη
50g νερό
42g γλυκόζη
55g μέλι
25g ασπράδια

Για την κρέμα μανταρινιού

180g ζάχαρη
270g αυγά
350g βούτυρο
1 φύλλο ζελατίνης
ξύσμα και χυμό από 7
μανταρινία
80g μαρμελάδα
χιώτικου μανταρινιού
Citrus
10 - 15 λουκούμια
Citrus μαστίχα
αμύγδαλο

Εκτέλεση

Ζύμη σαμπλέ

- Τοποθετούμε στο μίξερ με το σύρμα το βούτυρο και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ασπρίσει καλά.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και προσθέτουμε την άχνη, το αυγό και τους κρόκους.
- Μόλις τους απορροφήσει το μείγμα ενσωματώνουμε το αλεύρι.
- Τυλίγουμε με μεμβράνη.
- Αφήνουμε να ξεκουραστεί το ζυμάρι μας στο ψυγείο για 1 ώρα.
- Ανοίγουμε το ζυμάρι μας ανάμεσα σε δυο λαδόκολλες με τη βοήθεια ενός πλάστη σε πάχος 0.5cm. Αφαιρούμε την επάνω λαδόκολλα και με τη βοήθεια ενός κόφτη ζυμαριού κόβουμε στρογγυλά δισκάκια διαμέτρου 7cm.
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 165ο στον αέρα.
- Τοποθετούμε όπως είναι τη ζύμη στην κατάψυξη να σφίξει για 10' και στη συνέχεια, μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα τα δισκάκια μας και ψήνουμε για 10'.
- Αφήνουμε να κρυώσουν.

Κρέμα nougat

- Φέρνουμε σε βρασμό τη ζάχαρη μαζί με το νερό και τη γλυκόζη.

Τάρτα σαμπλέ με κρέμα χιώτικου μανταρινιού, γέμιση με λουκούμι citrus, μαστίχα,
αμύγδαλο και κρέμα nougat



- Προσθέτουμε το μέλι και μαγειρεύουμε μέχρι τους 113ο.
- Παράλληλα ξεκινάμε στο μίξερ να χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα, αρχικά σε χαμηλή ταχύτητα. Μόλις το σιρόπι προσεγγίζει την επιθυμητή θερμοκρασία, αυξάνουμε ταχύτητα στο μίξερ και ενσωματώνουμε το σιρόπι στη μαρέγκα με σταθερά αργή ροή.
- Συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να κρυώσει το μείγμα μας.
- Αδειάζουμε σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής στην οποία έχουμε εφαρμόσει ένα στρογγυλό κορνέ. (μύτη ζαχαροπλαστικής) και κρατάμε εκτός ψυγείου.

Κρέμα μανταρινιού

- Βάζουμε τη ζελατίνη να μαλακώσει σε νερό με πάγο.
- Τοποθετούμε σε μπεν μαρί, τα αυγά, τη ζάχαρη, το χυμό και το ξύσμα των μανταρινιών.
- Χτυπάμε συνεχώς με ένα σύρμα μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει τους 82ο.
- Θα δείτε πως σφίγγει αρκετά το μείγμα. Θέλει προσοχή όμως να μην το αφήσουμε χωρίς επιτήρηση γιατί θα ψηθεί το αυγό, πράγμα που δεν θέλουμε.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τη μαρμελάδα και ανακατεύουμε ελαφρά.
- Προσθέτουμε και τη ζελατίνη και ανακατεύουμε να διαλυθεί και να πάει παντού.
- Γεμίζουμε μέχρι τη μέση τις φόρμες σιλικόνης και βάζουμε στο ψυγείο για 15'. Τοποθετούμε ένα λουκούμι σε κάθε φόρμα και σκεπάζουμε καλά με την υπόλοιπη κρέμα.
- Αφήνουμε στην κατάψυξη για ένα βράδυ.

Στήσιμο

- Τοποθετούμε σε πιάτο το σαμπλέ, από πάνω βάζουμε μια κρέμα μανταρινιού και αφήνουμε στο ψυγείο για μισή ώρα τουλάχιστον.
- Πριν σερβίρουμε, βάζουμε λίγη κρέμα nougat και την καίμε με ένα φλόγιστρο (αυτό που χρησιμοποιούμε για να κάψουμε την creme brulee).

Τάρτα σαμπλέ με κρέμα χιώτικου μανταρινιού, γέμιση με λουκούμι citrus, μαστίχα, αμύγδαλο και κρέμα nougat



...εναλλακτικά

Αν δεν έχουμε φόρμες σιλικόνης μπορούμε να βάλουμε την κρέμα σε ποτηράκια και μόλις σφίξει να βάλουμε πάνω τα λουκούμια και χοντροσπασμένο το μπισκότο σαμπλέ.

Τάρτα σαμπλέ με κρέμα χιώτικου μανταρινιού, γέμιση με λουκούμι citrus, μαστίχα, αμύγδαλο και κρέμα nougat