



## 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  
5g ζελατίνη  
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.
- Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει ιδανικά στους 40ο και προσθέτουμε το βούτυρο κομμένο σε κομματάκια. Δουλεύουμε μέχρι να διαλυθεί.
- 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.