

10.18 大廚師 - Fruit Tart



*內餡材料：

1 1/4 cups 300 ml milk (whole or 2%) 1 1/4 杯 300 毫升牛奶
1/2 vanilla bean or 1 teaspoon pure vanilla extract 半顆香草豆 或 1 茶匙純香草精
1/4 cup (50 grams) granulated white sugar 1/4 杯白糖
2 tablespoons (20 grams) all-purpose flour 2 茶匙 20 克 all-purpose 麵粉
2 tablespoons (20 grams) cornstarch (corn flour) 2 茶匙 20 克玉米澱粉/玉米粉
3 large egg yolks 3 顆大蛋黃

*內餡做法：

1. 在一個中型耐熱碗裡將糖和蛋黃攪拌在一起
2. 過濾麵粉和玉米澱粉 然後加入蛋液中攪拌，直到有一個光滑的麵團
3. 同時，在鍋裡把牛奶和香草豆一起煮沸（直到牛奶開始發泡了）就起鍋，再慢慢加入到蛋液中，不停攪拌，以防止凝結。
4. 將香草豆中的種子刮出來，並加入蛋液中。
5. 然後將蛋液倒入一個中型平底鍋用中火煮至沸騰，不停攪拌。
6. 當沸騰後，再不斷攪拌另外 30 - 60 秒，直到它變得厚。
7. 從火上移開，並立即加入酒（如果有要用）（如果使用的是香草精 現在加入並攪拌均勻。）
8. 倒入一個乾淨的碗裡，並立即用保鮮膜覆蓋在表面，防止結皮的形成。
9. 冷卻至室溫。

*Pastry Cream Flavour : Makes about 1 cup (240 ml)

For lighter pastry cream : fold in 1/2 cup softly whipped cream to cooled pastry cream.

For Chocolate pastry cream : add 2 ounces (60 grams) of finely grated bittersweet or semi-sweet chocolate to the hot pastry cream. Stir until melted.

For Coffee pastry cream : add 1/2 - 1 tablespoon instant espresso or coffee powder to the hot milk.

For Raspberry pastry cream : add 1/4 cup (60 ml) raspberry sauce to pastry cream.

*內餡不同口味：約 1 杯（240 毫升）

巧克力：添加磨碎苦甜或半甜巧克力 2 盎司（60 克）到剛煮好的內餡中 攪拌至融化。

咖啡：加 1/2 - 1 湯匙速溶咖啡或咖啡粉到熱牛奶裡

覆盆子：加 1/4 杯（60 毫升）或適量的覆盆子醬到煮好的內餡中

*Topping 裝飾：

All kinds of fruits 各式各樣水果