

# Tartaleta de chocolate vegetal



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Tartaleta de chocolate vegetal

sin gluten

UNA RECETA ORIGINAL DE *la Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 6 tartaletas individuales

## El día de antes:

Masa sablé de cacao vegetal  
Cremoso vegetal de chocolate  
NYANGBO 68 %  
Cocción de las tartaletas  
Montaje

## El mismo día:

Montaje  
(prever 4 h de reposo  
en la nevera)

## Utensilios necesarios:

1 kit tarta (ring oblong  
SILIKOMART - 6 uds.)  
Boquilla Saint Honoré  
20 mm

## MASA SABLÉ DE CACAO VEGETAL SIN GLUTEN

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 4 horas

150 g Harina de altramuz  
195 g Fécula de patata  
45 g **CACAO EN POLVO**  
120 g Harina de almendras  
125 g Azúcar glas  
4 g Sal fina  
1 **Vaina de vainilla  
NOROHY**  
60 g Agua  
105 g Aceite de girasol o  
de pepitas de uva

Tamizar los ingredientes secos juntos.

Añadir aceite y mezclar en el robot con la pala hasta obtener una textura arenosa.

Agregar el agua poco a poco y mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.

Estirar la masa entre dos hojas de papel de horno a un grosor de unos 2,5 mm.

Cortar las bases de las tartaletas con marcos del kit SILIKOMART.

Cortar también las tiras que servirán para los laterales.

Congelar durante 4 horas.

## CREMOSO VEGETAL DE CHOCOLATE NYANGBO 68 %

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 8 horas

20 g Maicena  
45 g Azúcar  
585 g Bebida de almendra  
(1,8 % MG)  
300 g **Copos de chocolate  
NYANGBO 68 %**

Templar la bebida de almendra y añadir el azúcar y la maicena mezclados.

Calentar todo a 95 °C, colar y batir con una batidora de brazo.

Añadir en tres veces los copos de chocolate **NYANGBO 68 %** sin dejar de remover con una espátula.

Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 8 horas.

# Tartaleta de chocolate vegetal

## sin gluten (continuación)

### MONTAJE

60 g **Almendras caramelizadas SOSA**  
60 g **Avellanas caramelizadas SOSA**

Colocar la masa en los moldes y hornear las tartaletas a 160 °C en horno ventilado durante 16 minutos. Cuando las tartaletas enfríen, rellenar con 50 g de **avellanas** y 50 g de **almendras caramelizadas SOSA**.

Verter 50 g de cremoso vegetal **NYANGBO 68 %** sobre los frutos secos caramelizados y congelar de un día para otro. Cubrir con film y reservar el resto del cremoso en la nevera para el acabado.

Al día siguiente, con una manga y una boquilla Saint Honoré 20, escudillar cremoso en las tartaletas de manera armoniosa. Decorar con frutos secos caramelizados y trocitos de chocolate\*.

Dejar reposar 4 horas en la nevera antes de consumir.

### *Consejo del chef*

Técnica del atemperado para los trocitos de chocolate:

Para 250 g de chocolate **NYANGBO 68 %**: derretir dos tercios de la cantidad total de chocolate al baño María o en el microondas. Calentar a unos 50-55 °C y, cuando alcance esta temperatura, añadir el tercio restante de chocolate que no se ha derretido.

Mezclar y batir con una batidora de brazo con cuidado de no incorporar aire. Comprobar la temperatura del chocolate, que debe estar entre 31 y 32 °C. El chocolate ya está atemperado. Es importante mantener el chocolate a esta temperatura durante toda la preparación.

Si es necesario, calentarlo en la superficie de trabajo con un secador.

Con ayuda de un rodillo, extender el chocolate atemperado entre dos hojas guitarra y dejar cristalizar durante 2 horas a temperatura ambiente. Partir el chocolate en trozos de diferentes tamaños y formas y colocarlos de manera aleatoria en las tartaletas.

### *Consejo nutricional*

Esta receta es 100 % vegetal, sin gluten y sin soja. Tiene un alto contenido en proteínas vegetales y fibras gracias a la harina de altramuz y al cacao en polvo.