

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TARTA

Jivara frambuesas

RECETA REALIZADA POR LA ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Para hacer la víspera:
Ganache montada JIVARA
40 % vainilla de Tahití
Pâte sucrée

Para hacer el mismo día:
Compota de frambuesas
Gel frambuesa

Utensilios necesarios:
Boquilla Saint Honoré
Aro inoxidable perforado
Oblong 24 cm

RECETA CALCULADA PARA UNA TARTA PARA 6 PERSONAS

PÂTE SUCRÉE

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de reposo: 12 horas mínimo
Tiempo de cocción: 20 minutos

240 g Mantequilla sin sal
4 g Sal fina
180 g Azúcar glas
60 g Harina de almendras
100 g Huevos enteros
120 g Harina T55*
350 g Harina T55*

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal, el azúcar glas, las almendras en polvo, los huevos y los 120 g de harina. Atención, no trabajar demasiado esta mezcla. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir los 350 g de harina restantes sin amasar demasiado.

Envolver la masa en film transparente y reservar en la nevera durante 12 horas mínimo.

Extender la masa con un rodillo de pastelería a un grosor de 2-3 mm. Moldear el molde alargado de 24 cm de largo, untado con mantequilla.

Hornear la base de la tarta, pinchada con un tenedor y sobre papel de cocción, a 150°C durante unos 20 minutos, hasta que la masa se dore.

** Ver el consejo nutricional al final de la receta para una harina alternativa.*

COMPOTA DE FRAMBUESAS

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos

500 g Frambuesas frescas
75 g Azúcar

Hacer una compota lentamente con las frutas y el azúcar durante unos 30 minutos a fuego medio, removiendo regularmente y reservar en frío.

** Ver el consejo del chef al final de la receta para una fruta alternativa.*

