

Tartaleta manzana chocolate 100% cruda


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Tartaleta manzana chocolate 100 % cruda

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 8 tartas individuales

El día de antes:

Ganache montada
CARAMÉLIA 36 %

El mismo día:

Sirope
Base crujiente
Mezcla de frutos secos
Media manzana cruda

Utensilios necesarios:

Aros de 7,5 cm de diámetro
Moldes semiesferas de
4,5 cm de diámetro

SIROPE

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: en la nevera hasta
que se enfríe completamente

50 g Azúcar
40 g Agua

Mezclar el azúcar y el agua. Calentar ligeramente y sin dejar de remover hasta que el azúcar se disuelva por completo.

BASE CRUJIENTE

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de reposo: 30 minutos

70 g Copos de avena
45 g Avellanas tostadas picadas
60 g Chocolate CARAMÉLIA 36 %

Derretir el chocolate **CARAMÉLIA 36 %** a 40 °C y mezclar con las avellanas picadas y los copos de avena.
Mezclar todo y reservar.

MEZCLA DE FRUTOS SECOS

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de reposo: 3 horas

45 g Ciruelas pasas sin hueso
70 g Pasas
70 g Orejones
25 g Avellanas tostadas
25 g Almendras crudas con piel
15 g Nueces pecanas
½ Vaina de vainilla NOROHY
20 g Sirope (preparación anterior)
35 g Chocolate CARAMÉLIA 36 %
1 g Especias para pan de especias

Batir todos los ingredientes secos y el sirope (preparación anterior) hasta obtener una masa homogénea.
Derretir el chocolate **CARAMÉLIA 36 %** a 40 °C y mezclar con la masa del paso anterior.
Reservar.

Tartaleta manzana chocolate

100 % cruda (continuación)

MEDIA MANZANA CRUDA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: 3 horas

- 110 g **Manzana Royal Gala ecológica**
- 12 g **Zumo de limón**
- 20 g **Sirope (preparación anterior)**
- 30 g **Avellanas tostadas picadas**

Lavar la manzana, quitarle las pepitas y batirla con el zumo de limón y el sirope (preparación anterior) hasta obtener una compota. Mezclar la compota obtenida con las avellanas picadas. Verter 20 g de esta preparación en moldes semiesfera de silicona de 4,5 cm de diámetro. Reservar durante 3 horas en la nevera.

GANACHE MONTADA CARAMÉLIA 36 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

- 65 g **Nata líquida entera**
- 10 g **Miel de acacia**
- 95 g **Chocolate CARAMELIA 36 %**
- 170 g **Nata líquida entera fría**

Fundir el chocolate **CARAMÉLIA 36 %**. Calentar la miel con los 65 g de nata líquida sin llegar a hervir. Verter por partes sobre el chocolate **CARAMÉLIA 36 %** fundido, mezclando enérgicamente con una lengua pastelera. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Añadir progresivamente los 170 g de nata líquida fría y seguir batiendo. Filmar a piel. Dejar cristalizar durante una noche en la nevera.

MONTAJE

Extender de manera regular 20 g de fondo crujiente en cada aro y reservar 30 minutos en la nevera. Después, extender en cada aro 35 g de mezcla de frutos secos, directamente sobre el fondo crujiente. Desmoldar enseguida con un cuchillo. Reservar durante al menos 3 horas en el congelador. Montar con unas varillas la ganache hasta obtener una textura flexible como la de la nata montada. A continuación, con una manga con boquilla lisa n.º 16, escudillar 35 g de ganache en cada tarta. Desmoldar las cúpulas de manzana cruda y ponerlas en la ganache. Reservar en la nevera 3 horas para que se descongelen antes de consumir.

Consejo nutricional

Esta receta es crudívora y no requiere ningún tipo de cocción. Tampoco produce desecho, ya que se usan todas las partes de la manzana.