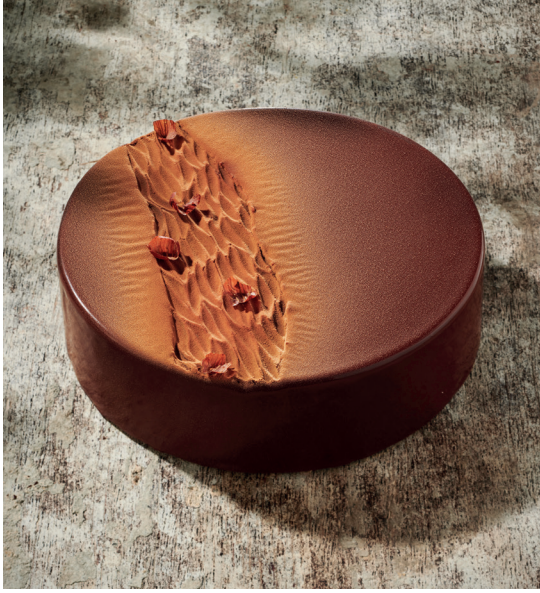


Tarta Caraïbe avellanas

Una receta original de la École Valrhona



BIZCOCHO TIERNO DE AVELLANAS

570 g Avellana al natural en polvo	Mezclar las avellanas en polvo, el almidón de maíz, el azúcar, la levadura química y la pasta de vainilla.
90 g Almidón de maíz	Añadir la nata y los huevos, mezclar y cocer.
660 g Azúcar	
8 g Levadura química	
12 g Pasta de vainilla Bourbon	
570 g Nata UHT 35%	
590 g Huevos enteros	
2500 g Peso total	

CREMOSOS INTENSO CARAÏBE 66%

1600 g Crema inglesa de huevo de base	Quando la crema inglesa esté caliente y batida, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.
730 g CARAÏBE 66%	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
2300 g Peso total	Dejar que cristalice en la nevera durante al menos 4 horas.

CREMA INGLESA DE HUEVO DE BASE PARA CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO

920 g Leche entera UHT	Llevar a ebullición la leche y la nata y verter sobre las yemas mezcladas con el azúcar (sin blanquear).
390 g Nata UHT 35%	Cocer todo a 84 °C y batir para conseguir una mezcla homogénea.
260 g Huevos enteros	Verter enseguida o reservar en la nevera enfriando rápidamente.
100 g Azúcar	
1670 g Peso total	

MOUSSE DE CHOCOLATE CHANTILLY CARAÏBE 66%

420 g Leche entera UHT	Calentar la leche, verterla poco a poco sobre el chocolate derretido (a 50/55 °C para las coberturas negras y a 45 °C máx. para las coberturas con leche y blancas) y emulsionar con unas varillas. Batir para perfeccionar la emulsión.
1100 g CARAÏBE 66%	Comprobar la temperatura (45/55 °C según la cobertura) antes de verter sobre la nata montada. Mezclar con una lengua pastelera y verter en marcos o aros.
1700 g Nata UHT 35%	(Este tipo de mousse de chocolate se utilizará más bien para tartas relativamente dulces o con poco bizcocho. Esta mousse es menos frágil y se puede consumir a una temperatura superior).
3220 g Peso total	

GLASEADO ABSOLU CARAÏBE PARA PULVERIZAR

730 g Glaseado absolu cristal	Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el agua y emulsionar con el chocolate.
70 g Agua mineral	Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.
200 g CARAÏBE 66%	
1000 g Peso total	

MEZCLA PARA PISTOLA CARAÏBE 66%

210 g CARAÏBE 66%	Derretir juntos todos los ingredientes y pulverizar la mezcla a 40/45 °C.
90 g Manteca de cacao	
300 g Peso total	

CRUJIENTE DE AVELLANA Y AZÉLIA 35%

230 g AZÉLIA 35%	Fundir la cobertura.
650 g Masa sablé de avellanas	Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar.
130 g Éclat d'or	Utilizar enseguida.
5 g Flor de sal	
130 g Praliné afrutado crujiente 50%	
1145 g Peso total	

MASA SABLÉ DE AVELLANAS

320 g Harina de trigo Tradición Francesa	Preparar la masa con un Robot Coupe.
120 g Azúcar moreno	Mezclar los ingredientes secos en polvo, las avellanas y la mantequilla fría cortada en dados.
40 g Avellana al natural entera	Quando ya no queden trozos, añadir los huevos fríos.
2 g Sal	Parar la mezcla cuando se obtenga una masa homogénea.
170 g Mantequilla seca 84%	Reservar en la nevera o estirar enseguida.
70 g Huevos enteros	Hornear a 150 °C.
722 g Peso total	

MONTAGE ET FINITION

Elaborar el bizcocho tierno de avellanas y distribuir 200 g de masa en cada aro de 14 cm de diámetro. Preparar el cremoso Caraïbe y verter 180 g sobre los bizcochos de avellanas. Congelar. Preparar el crujiente de Azélia y avellanas y distribuir 90 g en cada aro de 16 cm de diámetro. Repartir el crujiente con una cuchara de manera regular y hacer pequeños movimientos con el aro para reducir ligeramente el diámetro del crujiente. Reservar a +4 °C. Cortar una tira de la plantilla de espiga Chocolatree (ref. 13178) de manera irregular y colocarla en el fondo del aro. Preparar la mousse Caraïbe y verter 250 g en cada aro de 16 cm de diámetro y 4,5 cm de alto. Colocar el interior y terminar con el crujiente. Congelar. Realizar el glaseado y glasear la tarta con una pistola sin retirar la plantilla. Congelar. Realizar la preparación para pistola Caraïbe, retirar la plantilla de la tarta y pulverizar sobre la marca de la plantilla. Decorar la tarta con pieles de avellanas.