

# Tarta Carabricot



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Tarta Carabricot

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Calculada para 1 tarta de 16 cm – 6 personas

## El día de antes:

Cremoso CARAMÉLIA 36 %  
Interior de albaricoque  
confitado

## El mismo día:

Streusel de cacahuete

## Utensilios necesarios:

Moldes semiesferas de  
2 cm de diámetro  
Aro para tarta de  
16 cm de diámetro  
Pincel

## CREMOSO CARAMÉLIA 36 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

200 g Leche entera  
10 g Sirope de glucosa  
400 g Nata líquida 35 %  
380 g Chocolate **CARAMÉLIA 36 %**  
5 g Hoja de gelatina

Derretir el chocolate **CARAMÉLIA 36 %** a 45-50 °C y añadir el sirope de glucosa.

Hervir la leche y añadir la gelatina hidratada y escurrida.  
Colar.

Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate **CARAMÉLIA 36 %** fundido, para obtener una textura elástica y brillante.

Batir con una batidora de brazo.

Añadir la nata líquida fría a esta preparación. Batir unos segundos.  
Reservar en la nevera durante una noche.

## INTERIOR DE ALBARICOQUE CONFITADO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

300 g Zumo de albaricoque  
30 g Azúcar  
9g Pectina NH

Calentar ligeramente el zumo de albaricoque. Mezclar el azúcar y la pectina NH.

Cuando el zumo de albaricoque alcance unos 40 °C, añadir en lluvia la mezcla de azúcar y pectina.

Mezclar enérgicamente hasta que hierva.

Verter en moldes de semiesfera de 2 cm de diámetro y congelar.

# Tarta Carabricot

(continuación)

## STREUSEL DE CACAHUETE

*Tiempo de preparación: 20 minutos*

*Tiempo de reposo: 30 minutos*

*Tiempo de cocción: 20 minutos*

- 60 g Mantequilla pomada
- 80 g Azúcar moreno
- 80 g Avellana en polvo
- 20 g Mantequilla de cacahuete\*
- 1 Una pizca de flor de sal

*\*Consultar el consejo nutricional al final de la receta para utilizar otro ingrediente.*

Mezclar con la pala del robot o directamente con la mano todos los ingredientes hasta obtener un sablé desigual. Repartir de manera homogénea el sablé sobre una placa de 30 x 40 cm y reservar durante unos 30 minutos en el congelador.

Sacar el streusel del congelador y colocar en un aro para tarta de 16 cm de diámetro engrasado.

Hornear durante 20 minutos a 160 °C y desmoldar con cuidado.

## MONTAJE

En el fondo del aro de 14 cm de diámetro, colocar las semicúpulas de confitado de albaricoque todavía congeladas con el lado abombado hacia arriba.

Cubrir las cúpulas de confitado de albaricoque con cremoso de chocolate **CARAMÉLIA 36 %**. Rellenar hasta el borde y congelar.

Una vez que el disco esté congelado, desmoldarlo y con un pincel cubrirlo con una fina capa de glaseado neutro para darle brillo. Después, colocar el disco sobre el streusel de cacahuete.

### Consejo del chef

Se puede preparar el interior con otra fruta de temporada: cítricos, frambuesas, peras, etc.

### Consejo nutricional

En la receta del streusel, se puede sustituir la mantequilla de cacahuete por otra crema de frutos secos: almendras, avallanas, anacardos, etc.