

Tarta de números




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Tarta de números

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 2 números de 25 cm de altura

Dificultad   

Preparar el día de antes:

Masa sablé
Cremoso de pistacho
Ganache montada
MILLLOT 74 %
Macarons para la decoración

Para hacer el mismo día:

Dacquoise de almendra
y pistacho
Pistachos caramelizados
Montaje
Decoración

Utensilios necesarios:

Cortapastas o molde
en forma de número
Termómetro

MASA SABLÉ

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de reposo: 1 hora

Tiempo de cocción: 18 minutos

240 g Mantequilla
4 g Sal fina
180 g Azúcar glas
60 g Harina de almendras
100 g Huevo
470 g Harina T45

Tamizar juntos el azúcar glas, la almendra en polvo y la harina con la mantequilla fría hasta obtener una textura arenosa.
Añadir el huevo. Mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.
Estirar la masa entre 2 hojas de papel sulfurizado a 3mm de grosor.
Reservar en el congelador durante al menos 1 hora.
Cortar los números y hornear a 160 °C (calor envolvente) durante 18 minutos.

CREMOSO DE PISTACHO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: 6 horas

140 g Pistachos verdes
20 g Aceite de pepitas de uva
315 g Leche entera
130 g Nata entera líquida 35 %
90 g Huevos enteros
10 g Azúcar
18 g Gelatina en polvo
90 g Agua (para hidratar la gelatina)
300 g Chocolate **IVOIRE 35 %**

Triturar los pistachos con el aceite de pepitas de uva en un robot para obtener una pasta de pistacho.
Disolver la gelatina en polvo en agua.
Mezclar los huevos con el azúcar.
Llevar a ebullición la leche y la nata en una cacerola. Verter un tercio de esta mezcla sobre la preparación de huevo y azúcar, mezclando bien.
Verter todo en la cacerola y cocer a 82 °C sin dejar de remover con la lengua pastelera. Añadir la gelatina hidratada.
Verter en tres veces sobre el chocolate blanco **IVOIRE 35 %** fundido previamente, procurando emulsionar bien. Añadir la pasta de pistacho.
Perfeccionar la emulsión con una batidora de brazo.
Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 6 horas.

Tarta de números

(continuación)

GANACHE MONTADA MILLOT 74 %

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de reposo: 6 horas

60g Leche entera fría
20g Fécula de patata
570g Leche entera
420g Chocolate
MILLOT 74 %
240g Nata entera líquida 35%

Mezclar 60g de leche entera fría con los 20g de fécula de patata. En una cacerola, llevar a ebullición 570g de leche entera. Verter una parte sobre la mezcla de fécula y leche fría y verter todo en la cacerola. Llevar a ebullición sin dejar de remover. Verter en tres veces sobre el chocolate **MILLOT 74 %** fundido previamente, procurando emulsionar bien. Añadir la nata líquida 35% fría y perfeccionar la emulsión con una batidora de brazo. Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 6 horas.

DACQUOISE DE ALMENDRA Y PISTACHO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

115g Harina T55
170g Harina de almendras
170g Pistacho en polvo
400g Azúcar glas
580g Claras
200g Azúcar

Tamizar la harina con los frutos secos en polvo y el azúcar glas. Montar las claras con el azúcar. Con una lengua pastelera, incorporar con cuidado los ingredientes secos tamizados a las claras montadas. Cuando la mezcla sea homogénea, separar en 2 partes iguales y verter en 2 bandejas de horno cubiertas con papel sulfurizado o sobre una tela de silicona y hornear a 180°C (calor envolvente) durante unos 15 minutos.

MACARONS

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

150g Harina de almendras
150g Azúcar glas
100g Claras
150g Azúcar
50g Agua

Tamizar o triturar juntos la harina de almendras y el azúcar glas. Montar 50g de claras. Cocer los 150g de azúcar y el agua a 110-112°C y verter sobre las claras montadas. Dejar de batir y añadir los 50g de claras sin montar. Mezclar los ingredientes secos y macaronear. Con una manga con boquilla n.º 8, escudillar los macarons sobre papel sulfurizado y hornear a 140°C con calor envolvente durante unos 14-15 minutos.

Tarta de números

(continuación)

PISTACHOS CARAMELIZADOS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de enfriamiento: 30 minutos

60g Pistachos verdes
20g Azúcar
10g Agua

Cocer la mezcla de azúcar y agua a 117 °C en una cacerola.

Añadir los pistachos y remover hasta que caramelicen.

Reservar en una bandeja con papel sulfurizado o en una tela de silicona hasta que enfrien por completo.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 5 minutos

Con un cortapastas en forma de número, cortar la masa sablé y hornearla. Cortar la dacquoise horneada.

En el bol del robot, montar la ganache **MILLOT 74 %** hasta obtener una textura flexible y que se pueda trabajar con la manga. Reservar en una manga con una boquilla de 14mm.

Rellenar con cremoso de pistacho una manga con una boquilla de 14mm.

Escudillar el cremoso de pistacho encima de la masa sablé cortada, horneada y enfriada.

Cubrir con dacquoise.

Escudillar la ganache montada **MILLOT 74 %**.

Utilizar el resto de la ganache montada **MILLOT 74 %** y del cremoso de pistacho para rellenar los macarons.

Proceder a la decoración utilizando los macarons, los pistachos caramelizados... ¡Dé rienda suelta a su imaginación!

Reservar en la nevera hasta que se vaya a consumir.

Consejos del chef

Para que la masa sablé quede crujiente, aplicar con un pincel una capa fina de chocolate blanco fundido antes de escudillar el cremoso de pistacho.

En caso de no tener un cortapastas en forma de número, hacer una plantilla de cartón.

Para aportar aún más color, se pueden añadir decoraciones de cumpleaños de chocolate con leche de Chocolatree.