

.....
**TARTA
PARADIS
BLANCA**



PAN DE GÉNOVA

Huevos enteros.....	435 g
Pasta de almendras de Provenza 50 %.....	440 g
Mantequilla seca 84 %.....	138 g
Harina T45.....	83 g
Levadura química.....	5,5 g
Vaina de vainilla NOROHY	9 g

Montar los huevos con la pasta de almendras y la vainilla raspada, calentando a 40/45 °C.

Mientras tanto, **fundir** la mantequilla y tamizar la harina con la levadura.

Cuando la primera mezcla esté montada al lazo, **separar** una pequeña parte que será añadida a la mantequilla líquida. **Incorporar** todo y añadir delicadamente la harina y la levadura química previamente tamizadas.

Verter 100 g por aro de 14 cm de diámetro y **hornear** a 180 °C.

COMPOTA DE ALBARICOQUE

Orejones de albaricoque.....	830 g
Puré de albaricoque.....	1040 g
Azúcar.....	154 g
Glucosa en polvo.....	154 g
Pectina NH.....	16 g
Zumo de limón.....	11 g

Saltear los orejones de albaricoque. **Templar** la mitad del puré de albaricoque.

Por otro lado, **mezclar** la pectina, el azúcar y la glucosa atomizada.

Verter sobre el puré tibio y hervir.

Añadir el resto del puré y el zumo de limón.

MOUSSE MASCARPONE

Nata UTH 35 %.....	1 740 g
Vaina de vainilla NOROHY	26 g
Mascarpone.....	1 300 g
Yemas de huevo.....	260 g
Agua.....	320 g
Azúcar.....	483 g
Gelatina en polvo.....	50 g
Agua de hidratación.....	250 g

Infusionar en frío la vainilla previamente raspada y la nata durante 24 horas. **Colar, volver a pesar** la nata y **completar** si es necesario.

Calentar al baño maría las yemas, la cantidad grande de agua y el azúcar a 70 °C. **Enfriar** con la batidora y **montar** al lazo. **Hidratar** la gelatina con la pequeña cantidad de agua.

Separar un 10 % de la nata, **templarla** y después **añadir** la gelatina fundida y la vainilla raspada. **Verter** sobre el mascarpone y alisar.

Incorporar la pasta bomba y después la nata montada espumosa. **Verter** en un aro.

GLASEADO TIERNO OPALYS VAINILLA

Nata para montar 35 %.....	479 g
Glaseado neutro Absolu Cristal.....	319 g
Gelatina en polvo.....	6 g
Agua de hidratación.....	30 g
Cobertura Opalys 33 %.....	847 g
Vaina de vainilla NOROHY	9 g

Consejo de uso: Es muy importante emulsionar bien la mezcla. Cuando se utilice, fundir el glaseado en el microondas para evitar incorporar burbujas de aire y desestabilizar la emulsión. Un glaseado realizado de este modo mantendrá su textura flexible y brillante entre 48 y 72 horas después de descongelarlo o utilizarlo.

Calentar la nata con la vainilla rajada y raspada y después verter progresivamente sobre el chocolate.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Por último, **añadir** el Absolu Cristal y la gelatina hidratada, llevados a ebullición.

Batir de nuevo.

Reservar 12 h a 4 °C antes de usar.

Utilizar a 30/40 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Cocer los discos de pan de Génova. **Colocar** los discos de bizcocho en aros de 14 cm de diámetro encamisados con una tira de rodoïd. **Verter** y alisar 200 g de compota de albaricoque. **Congelar**.

Preparar 10 aros de 16 cm de diámetro encamisados con una tira de rhodoid.

Realizar la mousse de mascarpone y verter 400 g por aro. **Añadir** el interior de compota y bizcocho. **Congelar**.

Desmoldar las tartas y glasear.

Limpiar los bordes y **colocar** en un cartón. **Decorar** con algunos trocitos de cobertura Opalys.