

Primeras fresas

TARTA FRESA PISTACHO VAINILLA

Una receta original de Jérémy Aspa



Receta calculada para 6 tartas de 16 cm

Namelaka Opalys vainilla

140 g	Leche entera UHT
2	Vainas de vainilla
7 g	Glucosa DE38/40
3,5 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
18 g	Agua de hidratación
250 g	OPALYS 33%
270 g	Nata UHT 35%

Llevar la leche a ebullición con las vainas de vainilla raspadas. Infundonar unas 2 horas después colar y completar el peso de la leche. Calentar la leche infusionada con la glucosa. Añadir la gelatina anteriormente rehidratada. Verter progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

Ganache montada Inspiration Fresa

140 g	Pulpa de fresa
15 g	Glucosa DE38/40
15 g	Azúcar invertido
250 g	INSPIRATION FRESA
460 g	Nata UHT 35%

Calentar la pulpa con la glucosa y el azúcar invertido. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre la cobertura de frutas fundida. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar.

Bizcocho tierno pistacho

160 g	Pistacho de Irán crudo
30 g	Pasta pura de pistachos
130 g	Azúcar
240 g	Huevos enteros
65 g	Mantequilla seca 84%
50 g	Claros de huevo
30 g	Azúcar

En el robot coupe, triturar los pistachos, la pasta de pistacho, el azúcar. A continuación añadir los huevos para montar el conjunto (unos 10 minutos). Incorporar la mantequilla templada al final del montaje. Paralelamente, montar las claras con el azúcar. Mezclar delicadamente las dos masas.

Pasta Sablée a las almendras

740 g	Harina de Trigo Tradition Française
380 g	Mantequilla seca 84%
280 g	Azúcar glas
95 g	Almendra blanqueada en polvo
5 g	Sal
160 g	Huevos enteros

Sablar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando no haya trozos, añadir los huevos fríos. Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea. Reservar en la nevera o extender enseguida. Cocer en el horno a 150 °C.

Truco: Evidentemente puede utilizar los restos de la pasta sablé que utiliza habitualmente en el resto de sus fabricaciones.

Sablé prensado Inspiration Fresa

200 g	Pasta Sablée Almendras
140 g	Éclat d'or
200 g	INSPIRATION FRESA

En la mezcladora, desmigalar la pasta sablé cocida y después incorporar el Éclat d'or y la cobertura de frutas fundida.

Glaseado Absolu para pulverizar

450 g	Absolu Cristal
45 g	Agua

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua. Pulverizar en seguida con una pistola a unos 80 °C.

Montaje y acabado

Realice el namelaka y la ganache montada, reservar en la nevera. Realizar la pasta sablé, extender entre dos hojas guitarra a 2,5 mm de espesor y congelar. En un aro de 14 cm de diámetro, escudillar bolas de namelaka con una manga con boquilla n° 9 (110 g). Congelar.

Escudillar el namelaka, la ganache montada con una manga con boquilla PF n° 10 de manera aleatoria (ver foto). Congelar. Desmoldar y aplicar un velo de glaseado absolu para pulverizar.

Moldear las tartas, después con un aro de 14 cm de diámetro, cortar un disco para perforar el fondo de la tarta. Coger los sobrantes de pasta y cocer a 160 °C unos 15 minutos. Realizar el sablé prensado y en un aro de 14 cm de diámetro, prensar 90 g. Reservar en frío.

Precozer el fondo de tarta 10 minutos a 160 °C. Realizar el bizcocho tierno pistacho, verter 110 g en cada fondo y cocer unos 15 minutos a 160 °C. Al sacarlo del horno, poner el disco de sablé prensado sobre el bizcocho. Reservar. Voltear la tarta y colocar el aro de namelaka y ganache montada en el sitio por donde se ve el bizcocho.

Decorar con unos cuartos de fresa y una «decoración personalizada de su logo».