

# Tartas Andoâque



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Tartas Andoâque

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 2 tartas en forma de huevo de 16 cm – 5-6 personas por tarta

## El día de antes:

Huevos  
Streusel de cacao  
Bizcocho de chocolate  
Cremoso de caramelo  
ORiado 60 %

## El mismo día:

Mousse de chocolate  
ANDOA LAIT 39 %  
Montaje  
(prever 6 h de congelación en total)

## Utensilios necesarios:

2 moldes de huevo de 16 cm  
Espátula de codo  
2 aros de acero inoxidable de 18 cm  
Espray efecto terciopelo

## HUEVOS (ATEMPERADO POR SIEMBRA)

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 2 horas

600 g Chocolate **ORiado 60 %**

Derretir dos tercios de la cantidad total de chocolate **ORiado 60 %** al baño María o en el microondas. Calentar a unos 50-55 °C y, cuando alcance esta temperatura, añadir el tercio restante de chocolate que no se ha derretido.

Mezclar y batir con una batidora de brazo con cuidado de no incorporar aire. Comprobar la temperatura del chocolate, que debe estar entre 31 y 32 °C.

El chocolate ya está atemperado. Es importante mantener el chocolate a esta temperatura durante toda la preparación. Si es necesario, calentarlo en la superficie de trabajo con un secador.

Verter enseguida el chocolate atemperado en dos moldes de huevo de 16 cm y dejar cristalizar durante 2 horas a temperatura ambiente.

## STREUSEL DE CACAO Y FLOR DE SAL

Tiempo de preparación: 20 minutos

40 g Mantequilla sin sal  
40 g Harina de almendras  
30 g Azúcar moreno  
30 g Harina de escanda T80\*  
2 g Flor de sal  
10 g **CACAO EN POLVO**

Mezclar todo: el azúcar moreno, la harina de almendras, la harina, la sal y el **CACAO EN POLVO**.

Cortar la mantequilla fría en daditos.

Añadir la mantequilla y mezclar en la batidora con la pala hasta obtener una bola de masa.

Hacer bolitas de masa de forma regular y colocarlas en una bandeja con papel de horno.

Hornear a 150-160 °C en horno ventilado durante 12 minutos.

\*Consultar el consejo nutricional al final de la receta para utilizar otra harina.

# Tartas Andoâque

(continuación)

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE DE ESCANDA Y AZÚCAR INTEGRAL

Tiempo de preparación: 30 minutos

150 g	Huevos
40 g	Miel de acacia
50 g	Azúcar mascabado integral
2 g	Flor de sal
40 g	Harina de almendras
70 g	Harina de escanda T80*
4 g	Levadura química
20 g	<b>CACAO EN POLVO</b>
70 g	Nata líquida entera
80 g	Mantequilla derretida
30 g	Chocolate <b>ORIAO 60 %</b>

Mezclar los huevos, la miel, el azúcar mascabado y la flor de sal sin blanquear la mezcla.

Añadir la harina de almendras, la harina, el **CACAO EN POLVO** y la levadura química.

Mezclar todo y añadir la nata líquida. Por último, añadir el chocolate **ORIAO 60 %** y la mantequilla, previamente fundidos.

Verter 265 g de masa en cada aro de acero inoxidable de 18 cm de diámetro. Esparcir 75 g de streusel de cacao preparado.

Hornear a 180 °C en horno ventilado durante unos 16 minutos.

\*Consultar el consejo nutricional al final de la receta para utilizar otra harina.

## CREMOSO DE CARAMELO ORIAO 60 %

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 4 horas

140 g	Nata líquida entera
70 g	Azúcar
30 g	Mantequilla salada
65 g	Chocolate <b>ORIAO 60 %</b>

Preparar un caramelo en seco con el azúcar. Descocer con la mantequilla salada y verter progresivamente la nata caliente.

Comprobar que todo el azúcar se ha disuelto y volver a dar un hervor. Dejar enfriar un poco y verter el caramelo en tres veces sobre el chocolate **ORIAO 60 %** fundido.

Mezclar todo con una lengua pastelera.

Batir con una batidora de brazo hasta obtener una textura perfectamente lisa. Filmar a piel y dejar cristalizar durante al menos 4 horas en la nevera hasta obtener una textura que se pueda manejar con la manga.

## CREMA INGLESA

Tiempo de preparación: 20 minutos

100 g	Nata líquida entera
100 g	Leche entera
75 g	Yemas
40 g	Azúcar

Mezclar las yemas con el azúcar sin blanquear.

Llevar a ebullición la nata con la leche y, fuera del fuego, verter sobre la mezcla anterior.

Volver a calentar a fuego lento sin dejar de remover con la lengua, hasta alcanzar unos 82-84 °C.

Colar y utilizar enseguida para preparar la mousse inglesa de **ANDOA LAIT 39 %**.

# Tartas Andoâque

(continuación)

## MOUSSE INGLESA ANDOA LAIT 39 %

*Tiempo de preparación: 30 minutos*

240 g Crema inglesa  
(preparación anterior)  
450 g Chocolate **ANDOA LAIT 39 %**  
360 g Nata líquida entera

Emulsionar vertiendo la crema inglesa caliente sobre el chocolate **ANDOA LAIT 39 %** derretido para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Batir con una batidora de mano para perfeccionar la emulsión, con cuidado de no incorporar aire. La temperatura de la mezcla debe estar en torno a los 38-41 °C. Montar la nata líquida hasta obtener una textura espumosa. Incorporar la nata montada a la mezcla de crema inglesa y chocolate. Mezclar delicadamente con una lengua pastelera. Utilizar inmediatamente para el montaje.

## MONTAJE

*Tiempo de preparación: 45 minutos*

*Tiempo de congelación total: 6 horas*

Preparar los huevos de **ORiado 60 %** y dejar cristalizar durante 2 horas a temperatura ambiente. No desmoldar cuando cristalicen, ya que el montaje se hará en los moldes para que sea más estable. Realizar una plantilla de la medida de la base del huevo. Con esta plantilla, cortar los bizcochos horneados con el streusel. Con una manga con una boquilla lisa de 16 mm, escudillar 80 g de cremoso de caramelo y **ORiado 60 %** encima de cada bizcocho. Hacer gotas por toda la superficie y congelar los interiores durante toda la noche. Preparar la mousse de **ANDOA LAIT 39 %** y verter 150 g en cada mitad de huevo de **ORiado 60 %**. Colocar por encima el interior congelado con las gotas, presionar y alisar con una espátula de codo. Congelar todo durante 2 horas. Reservar el resto de la mousse mientras las tartas se congelan. Una vez congeladas, desmoldar las tartas y colocarlas sobre una rejilla para cubrir las con mousse. Colocarlas en una bandeja y congelar durante 1 hora. Cubrir con film la mousse restante y reservar en la nevera. Una vez congelada la capa de mousse, diluir mezclando la mousse guardada en la nevera. Ponerla en una manga, hacer un pequeño corte en la punta y realizar de manera aleatoria trazos sobre los pasteles. Congelar durante 1 hora.

Para un resultado perfecto, pulverizar spray efecto terciopelo de chocolate negro o con leche (opcional).

### *Consejo del chef*

Se puede utilizar el chocolate restante puede conservarse, después de la cristalización, para preparar tartas, mousses, etc.

### *Consejo nutricional*

En la receta del streusel de cacao y flor de sal, sustituir los 30 g de harina T80 por una mezcla de 20 g de fécula de patata y 10 g de harina de trigo sarraceno. En la receta del bizocho de chocolate, sustituir por 40 g de fécula de patata y 30 g de harina de trigo sarraceno.

El azúcar mascabado es un azúcar de caña integral sin refinar. Es de color marrón oscuro y tiene un alto contenido en melaza. Al no estar refinado, es rico en sales minerales, potasio y magnesio.