

Tarta Frutas Rojas

Receta original de la École Valrhona

Receta calculada para 6 moldes cuadrados de 15 cm



SABLÉ MUESLI

220 g Harina T45
90 g Muesli tostado, no azucarado
225 g Azúcar moreno
310 g Polvo de almendras desaceitado
250 g Mantequilla seca 84% M.G

Cortar la mantequilla fría en daditos.
Triturar finamente el muesli y mezclar con la harina y el polvo de almendras desaceitado.
Añadir la mantequilla y mezclar con el batidor de hoja.
Se formarán bolitas, después se transformarán en una pasta homogénea.
Parar la mezcla y extenderla enseguida entre dos hojas guitarra a 4 mm de espesor.
Reservar en la nevera.
Cortar la pasta con un marco inox de 15 x 15 cm, después cortar el centro con un sacabocados cuadrado de 5 x 5 cm.
Disponer sobre Silpain (tela siliconada perforada) y cocer a 150°C durante 15 minutos.
Reservar en un lugar seco.

CREMOSO IVOIRE FRUTAS ROJAS

160 g Pulpa grosella negra
160 g Pulpa frambuesa
430 g Huevos
45 g Azúcar en polvo
310 g CHOCOLATE IVOIRE 35%
8 g Gelatina
35 g Zumo de limón amarillo

Mojar la gelatina en agua abundante y escurrir.
Añadir a las pulpas, el zumo de limón, el azúcar en polvo, los huevos y la gelatina.
Cocer lentamente a fuego lento, hasta que la textura empiece a espesarse en el primer hervor.
Pasar por el chino y verter progresivamente sobre el chocolate blanco fundido teniendo el cuidado de hacer una emulsión.
Batir para perfeccionar la emulsión.
Reservar en la nevera.

COMO UN MERENGUE FRUTAS ROJAS

20 g Gelatina
230 g Azúcar en polvo
270 g Agua
125 g Zumo de limón amarillo
125 g Pulpa mora

Mojar la gelatina en una gran cantidad de agua.
Realizar un sirope con el azúcar en polvo y el agua. Llevar a ebullición.
Dejar gelificar en la nevera durante una noche.
Montar el sirope gelificado con el batidor hasta que tenga una consistencia de mousse muy ligera.
Colar en un marco de tarta de 18 x 18 cm y de 2 cm de altura.
Reservar en el congelador.
Desmoldar y cortar dados de diferentes medidas.

MONTAJE Y ACABADO

Una vez cocido y enfriado el sablé muesli, con ayuda de una manga con boquilla de 15 mm, hacer bonitas bolas de cremoso Ivoire frutas rojas.
Disponer rápidamente los dados de merengue cortados con anterioridad.
Decorar con frutas rojas y un logo de la casa.



A DESTACAR

IVOIRE 35%
La delicadeza de la leche

Chocolate blanco poco azucarado con aromas delicados de leche fresca y vainilla.