

100 ans
d'engagement

VALRHONA

IPHEYA

Tarta de pera y chocolate

RECETA REALIZADA POR DAVID - @CAMELBEURRESUCRE



Para hacer la vispera:

Bizcocho tierno
KOMUNTU 80 %
Masa sablé de almendra
Sablé prensado
KOMUNTU 80 %
Pulpa de pera William

Para hacer la vispera:

Mousse clásica
KOMUNTU 80 %
Mousse de pera

Para hacer el mismo día:

Glaseado espejo negro
Bizcocho japonés de cacao (opcional)

Utensilios necesarios:

Aro para tartas de 16 cm de diámetro y 4,5 cm de altura
Aro para vacherin de 18 cm de diámetro y 6 cm de altura.
Espátula con codo

RECETA CALCULADA PARA 1 TARTA DE 18 CM – 10 PERSONAS

BIZCOCHO TIERNO KOMUNTU 80 %

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 9 minutos
Tiempo de reposo: al menos 1 hora

55 g KOMUNTU 80 %
30 g Mantequilla sin sal
30 g Yemas
55 g Claras
30 g Azúcar
10 g Harina T55

Derretir el chocolate **KOMUNTU 80 %** y la mantequilla al baño María. Añadir las yemas y mezclar.

Montar las claras de huevo batiéndolas con el azúcar.

Incorporar las claras de huevo a la primera preparación y, después, la harina tamizada.

Verter la masa en un aro de 18 cm. Alisar con una espátula con codo. Hornear durante 8 minutos a 170 °C en horno ventilado y desmoldar.

Cortar con el cortapastas un disco de bizcocho de 16 cm de diámetro. Congelar durante al menos 1 hora hasta que endurezca.

MASA SABLÉ DE ALMENDRA

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos

140 g Harina T55
55 g Azúcar glas
20 g Harina de almendras
1 g Sal fina
70 g Mantequilla sin sal fría
30 g Huevo frío

Mezclar los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando la textura sea lisa, añadir el huevo frío.

Dejar de mezclar cuando se obtenga una masa homogénea.

Extender enseguida con el rodillo entre dos hojas de papel de horno, a unos 3 mm de grosor.

Hornear durante unos 30 minutos a 150 °C en horno ventilado.

SABLÉ PRENSADO KOMUNTU 80 %

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de reposo: al menos 1 hora

10 g Grué de cacao caramelizado
1 g Flor de sal
40 g Masa sablé de almendra
15 g Éclat d'Or feuilletine
30 g KOMUNTU 80 %

Fundir el chocolate **KOMUNTU 80 %** al baño María. Triturar de manera irregular el grué y la flor de sal. En la mezcladora, desmigalar la masa sablé y añadir el grué, la flor de sal, la feuilletine y el chocolate fundido.

Prensar el sablé obtenido en un aro de 16 cm, sobre el bizcocho tierno. Congelar durante al menos 1 hora hasta que endurezca.

COMPOTA DE PERA WILLIAM

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Tiempo de reposo: 2 horas mínimo

450 g	Peras William
45 g	Azúcar
30 g	Azúcar
6 g	Pectina NH
1,5	Vaina de vainilla
0,5	Haba de Tonka

Pelar y vaciar las peras y cortarlas en cubos grandes. Añadir la vaina de vainilla rajada y sus granos y rallar el haba de tonka. Hacer un caramelo en seco con los 45 g de azúcar en una cacerola. Añadir inmediatamente los dados de peras mezclando rápidamente.

Mezclar la pectina con los 30g de azúcar. Añadir los ingredientes secos a la cacerola y dejar hervir hasta que se inicie la gelificación, mezclando con fuerza. Voltear el sablé prensado hacia abajo y verter la compota de peras sobre el bizcocho tierno en los aros de 16 cm. Alisar y congelar durante 2 horas como mínimo hasta que endurezca.

MOUSSE CLÁSICA KOMUNTU 80%

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 3 horas mínimo

65 g	KOMUNTU 80 %
30 g	Leche entera
35 g	Nata entera 35 % MG
0,75 g	Gelatina 220 Bloom
50 g	Claros
15 g	Azúcar

Fundir el chocolate **KOMUNTU 80%** al baño María. Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.

Llevar a ebullición a leche con la nata. Incorporar la gelatina escurrida a la mezcla caliente de leche y nata. Realizar una emulsión vertiendo la mezcla caliente en 3 veces en el chocolate fundido.

Batir las claras de huevo mezclándolas con el azúcar. Cuando la temperatura de la emulsión alcance los 30/35 °C, añadir progresivamente las claras montadas y mezclar. Verter la mousse obtenida en un aro de 16 cm de diámetro. Alisar y congelar durante 3 horas como mínimo hasta que endurezca.

MOUSSE DE PERA

Tiempo de preparación: 15 minutos

350 g	Puré de pera
6 g	Gelatina 220 Bloom
60 g	Manteca de cacao
100 g	Claros
70 g	Azúcar
120 g	Nata entera 35 % MG

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.

Calentar el puré de peras y añadir la gelatina escurrida. Verter poco a poco sobre la manteca de cacao fundida.

Batir con una batidora de brazo. Montar las claras de huevo mezclándolas con el azúcar y añadir el puré de peras en dos veces. Añadir la nata montada.

GLASEADO ESPEJO NEGRO

Tiempo de preparación: 10 minutos

140 g	Agua
280 g	Azúcar
100 g	Jarabe de glucosa
260 g	Nata entera 35 % MG
100 g	Cacao en polvo
16 g	Gelatina 220 Bloom

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.

En una cacerola, llevar a ebullición el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y la nata. Fuera del fuego, añadir el cacao. Incorporar la gelatina escurrida. Batir con una batidora de brazo sin incorporar aire. Filmar a piel y dejar templar a unos 35 °C antes de glasear.

BIZCOCHO JAPONÉS DE CACAO [OPCIONAL]

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 18 minutos

75 g	Agua
75 g	Leche entera
2 g	Sal fina
3 g	Azúcar
35 g	Mantequilla sin sal
60 g	Harina T55
15 g	Cacao en polvo
150 g	Huevos
50 g	Aceite de pepitas de uva
150 g	Claros
80 g	Azúcar

En una cacerola, calentar el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla cortada en dados sin dejar que hierva. Fuera del fuego, añadir el cacao y la harina tamizados. Mezclar. Desecar la panade a fuego fuerte sin parar de remover, hasta que se forme una película en el fondo de la cacerola. Verter en el bol del robot equipado con la pala y mezclar. Incorporar progresivamente los huevos. Añadir el aceite y mezclar. Montar las claras de huevo en la batidora mezclándolas con el azúcar. Incorporar a la preparación las claras montadas. Verter la masa en un marco a 2 cm de grosor. Hornear durante 18 minutos a 180 °C en horno ventilado. Cortar dos tiras de 3 cm de altura.

MONTAJE

En el fondo de un aro de 18 cm de diámetro y de 6 cm de altura con film en su base y encamisado con rhodoïd, verter un fondo de mousse de pera. Cubrir los bordes con mousse de pera con una espátula con codo. Colocar el disco congelado de mousse clásica de chocolate **KOMUNTU 80 %** sobre la mousse de pera. Completar con mousse de pera. Colocar la base sablé/bizcocho/compota con la compota hacia abajo y aplastar de manera que la mousse de pera suba hasta quedar a ras del borde. Alisar y congelar durante al menos 4 horas.

Desmoldar con ayuda de un soplete. Trasvasar el glaseado a una jarrita con boquilla y repartirlo de manera homogénea sobre la tarta anteriormente colocada sobre una rejilla. Retirar inmediatamente la tarta de la rejilla con una espátula con codo y un pequeño cuchillo y ponerlo sobre el plato de servicio. Poner las dos tiras de bizcocho japonés sobre los contornos de la tarta. Dejar descongelar en la nevera durante 8 horas y decorar.

Consejos del chef

Con los restos de masa sablé, bizcocho japonés y mousse de pera, se pueden realizar tartas individuales o vasitos.

El excedente de glaseado puede conservarse durante una semana en la nevera en un recipiente hermético filmado a piel. Durante su posterior utilización, bastará con calentarlo y batirlo antes de proceder al glaseado cuando alcance la temperatura correcta.