

TARTA IDA

Una receta original de l'École Valrhona
Ingredientes para 6 tartas de Ø 16 cm



GANACHE MONTADA DE ILLANKA

200 g Nata para montar 35 %
25 g Glucosa
25 g Azúcar invertido
190 g COBERTURA ILLANKA 63 %
410 g Nata para montar 35 %

Caliente la cantidad más pequeña nata para montar, la glucosa y el azúcar invertido. Vaya añadiendo poco a poco la mezcla caliente a la cobertura fundida. Comience a mezclar cuanto antes para finalizar la emulsión. Añada el resto de la nata líquida para montar fría. Vuelva a mezclar. Deje que se cristalice en la nevera durante una noche. Bata para que aumente de volumen.

CREMOSO DE FRAMBUESA

430 g Pulpa de frambuesa
380 g Huevo
7 g Gelatina
190 g Mantequilla seca 84 %
130 g Clara de huevo
260 g Azúcar en polvo

Caliente la pulpa de frambuesa. Incorpore el huevo y la gelatina, que habremos rehidratado previamente. Hornear a 82/84 °C. Deje que se enfríe hasta alcanzar 40 °C y añada la mantequilla en punto pomada. Mezcle y enfríe rápidamente. Caliente las claras y el azúcar a 55 °C al baño María y bata hasta que la mezcla se enfríe del todo. Incorpore esta mezcla al cremoso frío. Debe utilizarse en el momento de servir.

MASA SABLÉE DE CACAO

380 g Mantequilla seca 84 %
280 g Azúcar glas
190 g Harina T55
160 g Huevo
95 g Almendra en polvo
6 g Sal
470 g Harina T55
80 g CACAO EN POLVO

Mezcle primero la mantequilla en punto pomada, el azúcar glas, el huevo, la cantidad más pequeña de harina, la almendra en polvo y la sal fina. La mezcla no debe llegar a montarse. Una vez que se haya incorporado todo, añada el resto de la harina y el cacao en polvo. Extienda y reserve en la nevera. Hornear a 150 °C.

MOELLEUX DE CHOCOLATE Y ALMENDRA

310 g Azúcar
270 g Almendra en polvo
40 g Almidón de maíz
4 g Levadura química
190 g Huevo
85 g Yema de huevo
270 g Nata para montar 35 %
110 g P125 COEUR DE GUANAJA

Mezcle los ingredientes secos tamizados con el huevo y con las yemas. Bata con ayuda del robot-coupe. Caliente ligeramente la nata (60 °C) y emulsiónela con el chocolate fundido. Añada esta mezcla a la anterior. Hornee a 160 °C.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

500 g ABSOLU CRISTAL
GLASEADO NEUTRO
50 g Agua

Lleve a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal y el agua. Pulverícelo inmediatamente con ayuda de una pistola a unos 80 °C aproximadamente.

GLASEADO DE FRAMBUESA

500 g ABSOLU CRISTAL
GLASEADO NEUTRO
50 g Pulpa de frambuesa
QS Colorante rojo frambuesa

Lleve a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal y la pulpa de frambuesa. Añada el colorante del color que prefiera. Pulverícelo inmediatamente con ayuda de una pistola a unos 80 °C aproximadamente.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Prepare la ganache montada. Haga el cremoso, vierta 220 g inmediatamente en aros de 14 cm y congele. Extienda la masa sablée hasta que tenga un grosor de 2,5 mm. Rellene moldes de tarta de 16 cm de diámetro. Hornee a 150 °C durante aprox. 15 minutos. Una vez terminadas las bases, cúbralas con unos 200 g de bizcocho moelleux. Hornear a 160 °C unos 20 minutos aproximadamente y congelar. Bata la ganache montada y utilice una manga pastelera con una boquilla biselada para añadir unos 140 g en un círculo de 12 cm de diámetro (ver foto). Sacar del molde una vez congelado. Con ayuda de una pistola, añada una capa fina de glaseado neutro Absolu Cristal. A continuación, desmolde el cremoso y cúbralo con glaseado neutro Absolu Cristal de frambuesa. Coloque los discos de cremoso sobre las bases de la tarta (ver foto).

Para la decoración de chocolate: extienda la cobertura de chocolate negro templada entre 2 hojas de transferencia impresas. Compruebe el espesor. Antes de que se endurezca, corte unos triángulos con ondulaciones en los extremos.

Rodee el cremoso con frambuesas frescas.

P 125
CŒUR DE GUANAJA
Concentrado de chocolate



6360
Concentrado de chocolate

VENTAJAS:

- El intenso sabor a chocolate
- La textura más flexible
- El color chocolate más oscuro