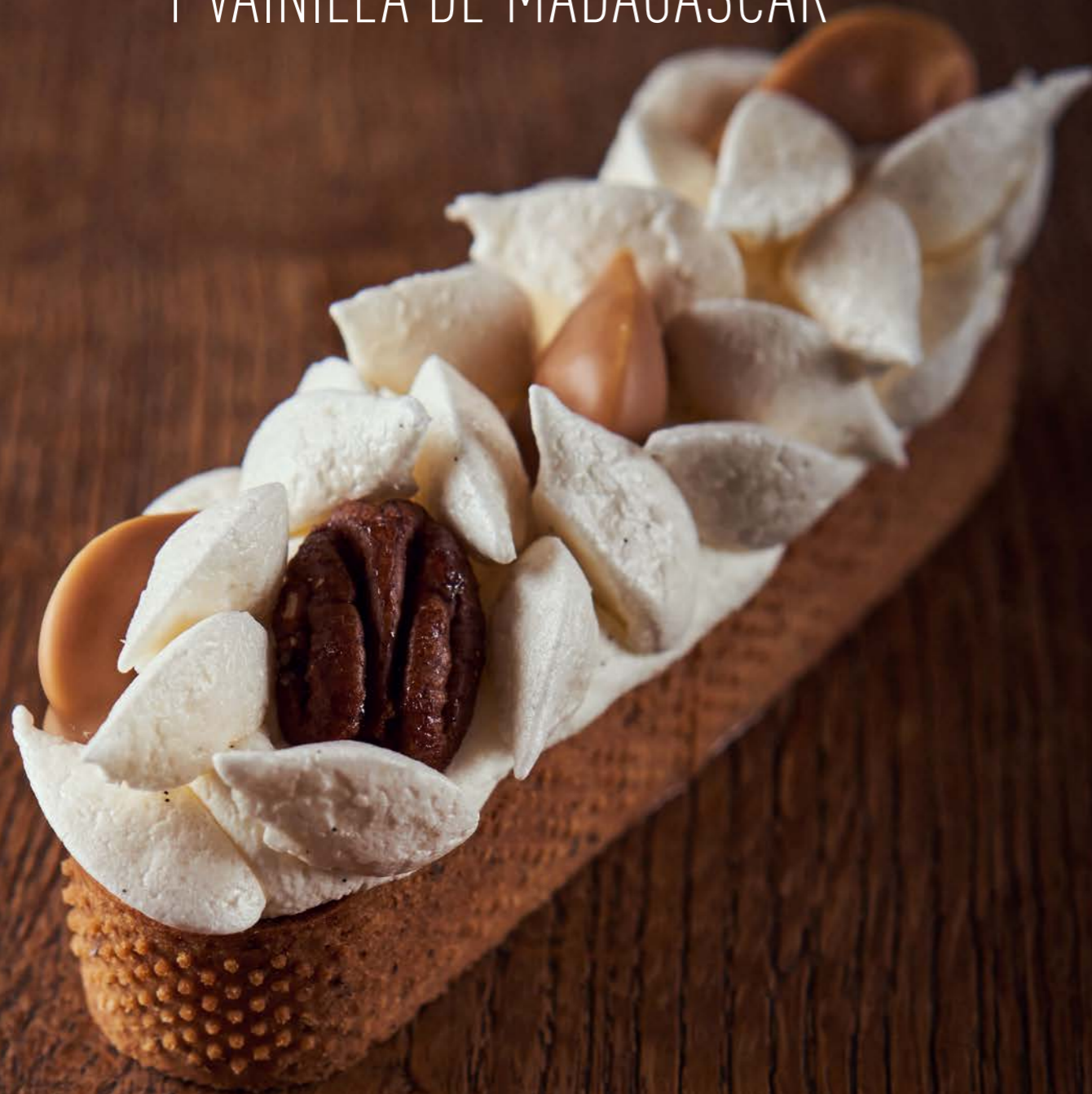


# TARTA DE PRALINÉ DE NUECES PECANAS Y VAINILLA DE MADAGASCAR



PARA 12 UNIDADES

## PASTA DULCE DE NUECES PECANAS

Mantequilla .....	280 g
Azúcar .....	190 g
Nueces pecanas en polvo .....	100 g
Flor de sal .....	2 g
Harina .....	460 g
Huevos .....	100 g

Con ayuda de una batidora mezcladora con pala, **sablar** la mantequilla y la harina.

**Añadir** la mezcla de los huevos y azúcar, a velocidad baja.

Una vez incorporados, **añadir** las nueces pecanas en polvo y la flor de sal. Hacer una mezcla simple, **poner** en film y **reservar** en la nevera.

**Extender** la pasta para obtener aproximadamente 2 mm de espesor.

**Moldear** en los aros de tartaletas con forma de tarrina ovalada y **cocer** en blanco durante 22 minutos a 170°C.

## CREMOSO DE VAINILLA

Nata (1) .....	150 g
Nata (2) .....	40 g
Almidón .....	14 g
Opalys .....	110 g
Mantequilla .....	100 g
Vainilla de vainilla NOROHY .....	1 unidad

El día anterior, **raspar** la vainilla y **dejarla infusionando** en frío con la nata (1).

**Cubrir con film** y **reservar** en la nevera.

Al día siguiente, **llevar** a ebullición la infusión (dejar las vainas), **diluir** el almidón con la nata (2), y **cocer** el conjunto como si fuera una crema pastelera. Cuando empiece a hervir, **verter** sobre el chocolate Opalys y **mezclar** con cuidado con las varillas.

**Dejar** que la preparación baje a 40°C aproximadamente y **añadir** la mantequilla pomada.

**Batir** y **reservar** en la nevera.

## CARAMELO FUNDENTE DE VAINILLA

Azúcar .....	100 g
Nata .....	50 g
Mantequilla .....	60 g
Glucosa .....	20 g
Agua .....	30 g
Flor de sal .....	8 g
Vainilla de vainilla NOROHY .....	1 unidad

El día anterior, **infusionar** la vainilla raspada con la nata caliente.

**Cubrir con film** y **reservar** en la nevera. En una cacerola, **realizar** un caramelo dorado con el agua, el azúcar y la glucosa.

**Descocer** el caramelo con la infusión de la víspera calentada. Cuidado con las salpicaduras.

**Dejar** que la temperatura baje a 40°C aproximadamente e **incorporar** la mantequilla y la flor de sal.

**Dejar enfriar** a temperatura ambiente y **utilizar** al día siguiente.

## PRALINÉ DE NUECES PECANAS

Azúcar .....	200 g
Nueces pecanas .....	200 g

**Tostar** bien las nueces pecanas durante unos 12 minutos a 170°C.

**Realizar** un caramelo en seco oscuro e incorporar las nueces de pecán. **Mezclar** con la espátula.

**Verter** la mezcla en una bandeja negra cubierta con papel sulfurizado.

Una vez enfriado y con un robot, **batir** hasta obtener una pasta de praliné.

## MERENGUE FRANCÉS

Azúcar (1) .....	175 g
Claras .....	110 g
Azúcar (2) .....	50 g
Fécula .....	15 g
Dulcey .....	300 g

**Montar** las claras al punto de nieve firmes y **mezclar** con el azúcar (1) en 3 veces. **Mezclar** en seco el azúcar (2) y la fécula de patata con unas varillas.

**Añadir** en lluvia la mezcla seca a las claras montadas y mezclar delicadamente con la lengua pastelera.

**Escudillar** llamas con una boquilla Saint-Honoré PM. **Hornear** durante 2 horas con calor envolvente a 110°C. **Conservar** en un lugar seco protegido de la humedad.

Una vez cocidas y enfriadas, **bañar** algunas llamas con chocolate Dulcey en su punto.

**Bañar** las llamas sumerjiéndolas con un palillo de dientes para mayor comodidad y **dejar fijar** el chocolate sobre una hoja de papel sulfurizado.

## MONTAJE Y ACABADO

**Untar** con un pincel los fondos de tartaleta con chocolate Dulcey fundido.

**Poner** un fondo de praliné de nueces pecanas (unos 30 g) en el fondo. También se pueden poner algunos trocitos de nueces pecanas tostadas.

**Rellenar** hasta arriba con cremoso de vainilla.

Con una manga, **añadir** el caramelo blando en el interior del cremoso de vainilla.

**Montar** un poco de nata (sin azúcar) con un poco de vainilla, y **alisar** los fondos en forma de cúpula con esta preparación.

**Poner** de manera armoniosa las pequeñas llamas de merengue, el merengue Dulcey y algunos trozos de nueces pecanas tostadas.

**Conservar** en frío, **dejar templar** durante unos 10-15 minutos a temperatura ambiente antes de la degustación.

