



Esta receta, apenas remasterizada, es un homenaje a mi primer maestro, Claude Bourguignon, con el cual di mis primeros pasos en pastelería junto con Christophe Felder y Gilles Marchal, entre otros. Aquel hombre, con su delicadeza, su elegancia natural, su exigencia y su extrema minuciosidad, nos marcó para siempre, y mi deuda con él va más allá de la pastelería. Esta tarta de simplicidad casi infantil sigue emocionando a los golosos de Metz, donde Claude desplegaba su talento. Cada vez que paso por esta hermosa ciudad, no puedo irme sin antes saborear una Claudine de esta maravillosa pastelería ahora regentada por la hija de Claude, Violaine. Es, en cierto modo, como reencontrarme con mis genes de pastelero.

## CLAUDINE

### EL MISMO DÍA

*Preparar la pasta y la mezcla de la nube de queso y efectuar el montaje.  
Consumir después de haberla dejado reposar al menos 1 hora en la nevera  
y 30 minutos a temperatura ambiente.*

### PARA 1 TARTA DE 20 A 22 CM DE DIÁMETRO Y 4 CM DE ALTURA (UNAS 6-8 PERSONAS)

220 g de harina panificable	43 %
40 g de nueces pecanas desgrasadas en polvo	7,8 %
2 g de sal	0,4 %
90 g de azúcar glas	17,6 %
60 g de mantequilla	11,7 %
50 g de aceite de almendra	9,8 %
50 g de clara de huevo	9,8 %

½ piel de bergamota no tratada	
250 g de queso fresco batido 3 % MG	55,6 %
15 g de azúcar extrafino	3,3 %
20 g de fécula de maíz	4,4 %
100 g de claras de huevo	22,2 %
65 g de azúcar extrafino	14,4 %

### PASTA SABLÉ DE PECANAS

Arenar los ingredientes secos junto con la mantequilla fría cortada en dados y el aceite de almendra. Cuando todos los trozos se hayan integrado bien, añadir la clara de huevo y mezclar hasta que se haya obtenido una masa homogénea.

Reservar en la nevera o estirar de inmediato.

### MEZCLA DE LA NUBE DE QUESO FRESCO Y PIEL DE BERGAMOTA (IA 173 %)

Lavar la bergamota y rallar la piel de la mitad del fruto.

Introducir en un cazo el queso fresco, los 15 g de azúcar extrafino, la fécula y la ralladura.

Calentar a fuego suave hasta que hierva y luego mantener la ebullición de 2 a 3 minutos sin dejar de remover con las varillas. La crema debe espesar poco a poco. Cuando adquiera una consistencia elástica y muy brillante, ya está hecha.

En una batidora equipada con las varillas, montar a punto de pico de pájaro las claras junto con el azúcar restante, que debe haberse añadido al principio. Las claras deben montarse mientras se cuece la crema de queso, para poder incorporarlas en cuanto la crema esté lista. Cuando la crema esté ya cocida y aún muy caliente, añadir un tercio de las claras montadas y, ayudándose de unas varillas, mezclar enérgicamente para evitar que se formen grumos de clara. Agregar enseguida el resto de las claras y mezclar con ayuda de una lengua pastelera. Debe obtenerse una crema elástica, brillante, ligera y todavía muy caliente.

## CLAUDINE

### MONTAJE Y ACABADO

Preparar la pasta y estirlarla hasta que tenga 3 o 4 mm de grosor. Dejarla reposar durante aproximadamente 1 hora en la nevera y luego fondear con ella aros engrasados de entre 20 y 22 cm de diámetro y 4 cm de altura. (Calcular de 150 a 200 g de pasta por aro.)

Hornear a 150 °C durante 20-25 minutos (preferentemente sobre un tapete de silicona perforado, para obtener una cocción más homogénea), hasta que la masa adquiera un bonito color dorado oscuro.

Preparar la mezcla de la nube de queso fresco y verterla enseguida sobre la base de masa ya cocida. (Calcular unos 450 g de mezcla por tarta.) Ayudándose de una lengua de pastelería, crear unos relieves en la superficie para hacerla más apetitosa y luego quemar con el soplete o con el grill del horno.

Si se desea, la tarta puede espolvorearse con una pizca de azúcar glas (¡para imaginarnos que vemos el Mont-Blanc!). Esta tarta no resiste la congelación.

Nuestra pasta sablé es una versión híbrida en la que la mantequilla se combina con el aceite. La mantequilla permite obtener la textura friable o quebradiza propia de esta masa, mientras que el aceite aporta sabor y limita la cantidad de materia grasa saturada. Se consigue así una consistencia crujiente que contrasta con la textura muy aireada de la mezcla de queso fresco.

El aceite de almendra aporta notas tostadas, y las pecanas desgrasadas en polvo, un delicado aroma. A la mezcla de la nube de queso fresco se le introduce mucho aire. De ese

modo, pueden obtenerse raciones de buen tamaño sin salirnos de lo razonable (menos de 75 gramos, si cortamos la tarta en seis). La mezcla de claras de huevo, fécula de maíz y queso fresco aporta un sabor acidulado y menos pesado en boca que el

de una tarta tradicional de queso fresco batido (con una crema fluida aireada al 220 %). La mezcla de nuestra nube posee una aireación del 173 % y un aporte calórico casi idéntico, pero con más proteínas y glúcidos (sobre todo, por el aporte de almidón). Asimismo, comparada también con la de una tarta de queso fresco batido, nuestra mezcla contiene tres veces menos

de lípidos (2 gramos por 5 gramos de la tradicional de queso) y también tres veces menos de ácidos grasos saturados. Bien podríamos considerarla un suflé, por la similitud entre

las descripciones químicas de uno y otra: mezcla espesada con almidón (como una crema pastelera) a la que se incorporan claras a punto de nieve (aquí, un merengue, pero la caracterización química es la misma).

**Otra ventaja: al utilizar tan solo claras de huevo, se pone de manifiesto toda la finura aromática del queso fresco, su acidez natural y el aroma de la piel de bergamota.**

