

Tarta Albaricoque Dulcey

La tarta de la École Valrhona

PASTA SABLÉ AVELLANA

180 g	Mantequilla Seca 84%
3 g	Sal Fina
125 g	Azúcar Glas
45 g	Avellanas En Polvo
75 g	Huevos Enteros
90 g	Harina Floja T55
265 g	Harina Floja T55
783 g	Peso total

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, las avellanas en polvo y la pequeña cantidad de harina. ¡Sobre todo no montar! Cuando la mezcla sea homogénea, añadir la harina restante, esto de manera muy breve. Reservar en la nevera y trabajar al día siguiente. Cocer en el horno a 160 °C.

SABLÉ PRENSADO DULCEY

260 g	DULCEY 35%
100 g	Mantequilla Seca 84%
600 g	Pasta Sablé Avellana
60 g	Azúcar Moreno
80 g	Éclat d'or
2	Vainas De Vainilla
1100 g	Peso total

Extender la pasta sablé a 2 mm y cocerla para obtener un color ámbar. Con ayuda de un cuchillo, picar de manera irregular la pasta sablé después añadir el azúcar moreno y el Éclat d'Or y las vainas de vainilla. Fundir la mantequilla separada del chocolate Dulcey a 45/50 °C. Mezclar delicadamente todos los ingredientes con ayuda de una lengua pastelera. Escudillar enseguida. Almacenar en el congelador. Truco: puede utilizar, evidentemente, los restos de su pasta sablé que utiliza cada día en sus otras fabricaciones.

CONFITADO DE ALBARICOQUE

650 g	Pulpa De Albaricoque
100 g	Orejones De Albaricoque
25 g	Glucosa
25 g	Azúcar En Polvo
20 g	Pectina NH
25 g	Zumo De Limón
2	Vainas De Vainilla
845 g	Peso total

Calentar la pulpa y las vainas de vainilla raspadas con la glucosa a 40 °C, después añadir la mezcla azúcar en polvo + pectina. Dar un ligero hervor, añadir el zumo de limón. Reservar en la nevera.

CREMA INGLESA DE BASE (diríjase a essentiels.valrhona.com)

780 g

CREMOSO DULCEY

760 g	Crema Inglesa De Base
440 g	DULCEY 35%
6 g	Gelatina
1206 g	Peso total

Quando la crema inglesa esté caliente y colada, añadir la gelatina mojada y escurrida con anterioridad y emulsionar con la lengua pastelera con el chocolate fundido (como para una ganache) con el objetivo de obtener una textura lisa, brillante y elástica. Para perfeccionar la emulsión, batir la mezcla poniendo cuidado en no incorporar aire y en trabajar a una temperatura superior a 35 °C (máx. 45 °C). Esta técnica es la garantía de una crema siempre flexible, incluso después de la descongelación.

GLASEADO PARA PULVERIZAR

400 g	Absolu Cristal Glaseado Neutro
40 g	Agua
440 g	Peso total

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el agua y batir. Pulverizar seguidamente con una pistola a unos 80 °C.

GLASEADO CRUJIENTE ÉCLAT D'OR

1000 g	DULCEY 35%
120 g	Éclat d'or
100 g	Aceite De Pepitas De Uva
1220 g	Peso total

Fundir el chocolate y el aceite a 35 °C, añadir el Éclat d'or. Glasear a 35 °C y dejar cristalizar en la nevera.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el sablé prensado hojaldrado y con ayuda de una cuchara espolvorear seguidamente 150g por aro de 16 cm de Ø después prensarlo de manera regular. Desmoldar y reservar en la nevera. Con una manga sin boquilla, escudillar unos 120 g de confitado albaricoque sobre el sablé. Con ayuda de una manga con boquilla de 10 mm escudillar irregularmente 200 g de cremoso chocolate sobre el confitado de manera irregular. Para terminar, escudillar por encima de manera irregular unos 20 g de confitado sobre el cremoso. Congelarlo todo. Con ayuda del glaseado Absolu cristal caliente, pulverizar las tartas. Para terminar la decoración de las tartas, con una manga sin boquilla y crujiente Éclat d'or bañar el contorno de la tarta. Atemperar chocolate Dulcey, pegar con un poco de aceite hojas de guitarra sobre placas bien planas. Extender y alisar el chocolate, salpicar unos trocitos de albaricoques secos. Dejar cristalizar a 17 °C. Disponer unos trocitos de chocolate Dulcey, albaricoques. Colocar un logo de la casa.