

TARTELETA UPORU
VAINILLA



MASA SABLÉ DE ALMENDRA

300 g	Harina de trigo Tradición Francesa
110 g	Azúcar glas
40 g	Almendra blanqueada en polvo extra fina
2,5 g	Sal
150 g	Mantequilla seca 84 %
65 g	Huevos enteros

Sablar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando ya no haya trozos, añadir los huevos fríos.

Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea.

Reservar en la nevera o extender enseguida.

Cocer en el horno a 150 °C.

GANACHE MONTADA OPALYS 33 % VAINILLA

230 g	Nata UHT 35 %
8 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY
25 g	Azúcar invertido
25 g	Glucosa DE38/40
340 g	CHOCOLATE OPALYS 33 %
620 g	Nata UHT 35 %

Calentar la pequeña cantidad de nata con las vainas de vainilla rajadas y raspadas.

Infundonar 10 minutos y después colar.

Añadir el azúcar invertido y la glucosa.

Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la cantidad grande de nata fría y después batir de nuevo.

Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente 12 horas.

Montar.

BRUNOISES PIÑA

580 g	Piña
5 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY
20 g	Zumo de limón
30 g	Ron añejo
8 g	Almidón de maíz
1 Stück	Corteza de lima

Pelar las piñas y cortarlas en dados.

Hacer sudar los dados con la vainilla.

Añadir el zumo de limón, el ron y el almidón de maíz mezclados juntos. Mezclar bien y llevar a ebullición.

Añadir las pieles.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

250 g	NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
25 g	Agua

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.

Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.

PRESENTACIÓN

Preparar la ganache montada y la pasta sablé.

Extender la pasta a 3 mm de espesor y cortar flores. Ponerlas sobre el reverso de un molde de silicona tejida de unos 7.5 cm de diámetro. Cocer 18 minutos a 150 °C.

Preparar la brunoise de piña y rellenar semiesferas de 3.5 cm de diámetro.

Congelar.

Realizar discos de 6 cm de diámetro y pétalos con chocolate blanco precristalizado.

Dar volumen a la ganache montada y con una manga con boquilla de 14 mm de diámetro realizar 5 gotas sobre el contorno de los discos. A continuación, colocar en el centro una semiesfera de piña.

Hacer un velo de glaseado con pistola.

Terminar decorando con los pétalos de chocolate blanco y algunas gotas de glaseado.

SECRETOS

Es posible poner interiores de ganache montada-piña sobre una placa y conservarlos en el congelador.

Se pueden aislar los fondos de las tartaletas con pintura de huevo o manteca de cacao.

Una receta original de Rémi Montagne
Chef pastelero ejecutivo en la École Valrhona

