

EL ARTE DEL BANQUETE

TARTA DE LIMÓN



Receta original de David Briand
Pastelero de la École Valrhona
Receta calculada para 24 postres



“ Para banquetes más clásicos la receta se puede versionar en tartaletas redondas. Se pueden igualmente realizar bocaditos de cóctel o desestructurado en un vasito. También podrá utilizar la masa sablée para muchas otras recetas. ”

CREMA LIMÓN

485 g zumo de limón
2 g cortezas de limón
155 g azúcar en polvo
485 g huevos enteros
15 g gelatina
20 g MANTECA CACAO
440 g CHOCOLATE
ARIAGA BLANC 30%
o 395 g IVOIRE 35%

¡ Lavar los limones y quitar la piel.
¡ Separar el zumo de limón, añadir el azúcar, las cortezas y los huevos.
¡ Cocer lentamente a fuego lento, hasta que la textura comience a espesar, y parar la cocción al primer hervor. Incorporar la gelatina rehidratada.
¡ Verter progresivamente sobre el chocolate y la manteca de cacao fundidos poniendo atención en realizar una emulsión. Batir para perfeccionar la emulsión.
¡ Reservar en la nevera o verter enseguida.

PASTA SABLÉE ALMENDRAS

210 g mantequilla seca 84%
160 g azúcar glas
55 g almendras en polvo
4 g sal
90 g huevos enteros
105 g harina T55
310 g harina T55

¡ Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, las almendras en polvo, los huevos 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 o extender a continuación.

MERENGUE FRANCÉS

165 g claras de huevos
155 g azúcar en polvo
155 g azúcar glas

¡ Montar las claras a velocidad lenta para obtener un alveolo regular, añadir el azúcar poco a poco para obtener claras de textura espuma de afeitar.
¡ Añadir delicadamente el azúcar glas con la lengua pastelera.
¡ Con ayuda de una espátula extender el merengue a unos 2mm sobre una tela siliconada.
¡ Espolvorear azúcar glas. Cocer a 120°C durante 30 min, después reservar en lugar seco.

GEL ABSOLU ALBAHACA LIMÓN

405 g ABSOLU CRISTAL
GLASEADO NEUTRO
2 g cortezas de limón verde
8 g albahaca
65 g zumo de limón verde

¡ Batir todos los ingredientes juntos y reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la crema limón y verterla en un marco para ganache de 10mm de altura (ref. 3457). Congelar.

Cortar rectángulos de 15 x 3 cm.

Realizar la pasta sablée después extender entre dos hojas guitarra (unos 3 mm) y congelar. Cortar a continuación rectángulos de 2,5 x 15 cm.

Cocer sobre tela micro perforada a 160°C durante unos 18 minutos en el horno ventilado.

Cubrir ligeramente el rectángulo con crema de limón y colocarlo entre dos rectángulos de pasta sablée almendra (ver foto).

Escudillar en el centro del plato sobre la porción.

En el momento del servicio, romper trocitos de merengue y de chocolate después disponerlos de manera irregular sobre la crema de limón.

Escudillar un trazo de Absolu Cristal albahaca paralelo al postre.

Terminar con algunas cortezas de limón verde.

Para la decoración de chocolate:

Extender finamente entre dos hojas guitarra del chocolate blanco atemperado.

Dejar cristalizar.

MONTE Y DESMONTE el plato durante la creación y tome fotos.
Ahora, reflexione cuántos de los componentes pueden estar emplatados con antelación y a qué velocidad puede estar finalizado el plato.