

# ¡Desconcertante!



## TARTA DE FRESA INVERTIDA PISTACHO VAINILLA

Una receta original de *Jérémy Aspa*



Receta calculada para 24 postres

### Namelaka Opalys vainilla

180 g	Leche entera UHT
2	Vainas de vainilla
10 g	Glucosa DE38/40
5 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
20 g	Agua de hidratación
330 g	<b>OPALYS 33%</b>
350 g	Nata UHT 35%

Llevar la leche a ebullición con las vainas de vainilla raspadas. Infundonar unas 2 horas después colar y completar el peso de la leche. Calentar la leche infundonada con la glucosa. Añadir la gelatina anteriormente rehidratada. Verter progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

### Ganache montada Inspiration Fresa

100 g	Pulpa de fresa
10 g	Glucosa DE38/40
10 g	Azúcar invertido
240 g	<b>INSPIRATION FRESA</b>
340 g	Nata UHT 35%

Calentar la pulpa con la glucosa y el azúcar invertido. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre la cobertura de frutas fundida. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar.

### Pasta Sablée a las almendras

740 g	Harina de Trigo Tradition Française
380 g	Mantequilla seca 84%
280 g	Azúcar glas
95 g	Almendra blanqueada en polvo
5 g	Sal
160 g	Huevos enteros

Sablificar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando 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.

*Truco: Evidentemente puede utilizar los restos de la pasta sablé que utiliza habitualmente en el resto de sus fabricaciones.*

### Sablé prensado Inspiration Fresa

200 g	Pasta Sablée Almendras
140 g	Éclat d'or
200 g	<b>INSPIRATION FRESA</b>

En la mezcladora, desmigalar la pasta sablée cocida y después incorporar el Éclat d'or y la cobertura de frutas fundida.

### Bizcocho esponja pistacho

170 g	Pistachos
70 g	Leche entera UHT
20 g	Harina T55
240 g	Claras de huevo

Mezclar los pistachos con la leche. Filtrar. Añadir la harina, batir y terminar con las claras de huevo líquidas. Verter en un sifón. Cargar 2 cartuchos de N2O. Hacer 4 cortes con las tijeras en el fondo de los vasos de plástico. Rellenar con unos 30 g de masa. Cocer 1 minuto en el microondas a 1000 vatios. Congelar, después desmoldar.

### Marinada de fresa a los cítricos

120 g	Pulpa de fresa
25 g	Azúcar
30 g	Zumo de pomelo rosa
3 g	Pimienta de Timut
230 g	Fresas

Hervir ligeramente la pulpa de fresa, el azúcar, el zumo de pomelo y la pimienta de Timut. Infundonar durante 5 minutos antes de quitar los granos de pimienta. Añadir las fresas anteriormente cortadas en brunoise. Reservar en la nevera.

### Sorbete fresa

170 g	Agua
90 g	Azúcar
35 g	Glucosa en polvo DE33
1,5 g	Estabilizante
300 g	Pulpa de fresa

Calentar el agua, a 40 °C añadir los azúcares y el estabilizante. Llevar a ebullición. Enfriar rápidamente. Dejar reposar en la nevera durante una noche. Añadir la pulpa de fresa descongelada en el sirope, batirlo todo y mantener.

### Montaje y acabado

Realizar el namelaka, la ganache montada, la marinada, el sorbete y el bizcocho esponja. Realizar la pasta sablé, extender entre dos hojas guitarra a 2,5 mm de espesor y congelar. Moldear las tartas con un aro de 11 cm de diámetro. Cortar el fondo con diferentes cortapastas para perforar el fondo. Cocer las tartas y los restos de pasta para realizar el sablé prensado a 160 °C unos 15 minutos. Presentación: Colocar un corta-pastas de 10 cm de diámetro en el plato y escudillar una espiral de namelaka con ayuda de manga con boquilla n° 8 (35 g). Escudillar en el extremo de la namelaka un anillo de ganache montada con una manga con boquilla n° 10 (25 g). Poner unos trozos de sablé prensado sobre el namelaka y sacar el cortapastas antes de cubrir con el fondo de tarta (ver foto). Poner marinada de fresa en el plato (15 g) y tres trozos de bizcocho esponja. Acabar por una quenelle de sorbete de fresa y una «decoración personalizada con su logo».