

100 ans  
d'engagement

VALRHONA



# TARTA

de chocolate y vainilla

RECETA REALIZADA POR MAXIME - @EMPREINTESUCREE



#### Para hacer la vispera:

Namelaka IVOIRE 35 %  
vainilla

#### Para hacer la vispera:

Streusel de cacao  
Bizcocho KOMUNTU 80 %  
Mousse KOMUNTU 80 %

#### Para hacer el mismo día:

Pulverizado  
KOMUNTU 80 %

#### Utensilios necesarios:

Aro para tarta de 20 cm  
(6 cm de alto)  
Aro de 18 cm  
Rhodoid 6 cm de alto  
Pistola de pintura para  
el pulverizado

RECETA CALCULADA PARA 1 TARTA DE 20 CM (1 TARTA – 8 PERSONAS)

#### NAMELAKA IVOIRE 35% VAINILLA

Tiempo de preparación: 15 minutos  
Tiempo de reposo: 12 horas mínimo

90 g Leche entera  
1 Vaina de vainilla  
2,7 g Gelatina 220 Bloom  
153 g IVOIRE 35 %  
180 g Nata entera líquida 35 % MG fría

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.

Fundir el chocolate IVOIRE 35 % a 40/45 °C.

Llevar la leche a ebullición con la vaina de vainilla rajada y raspada y añadir la gelatina escurrida.

Colar.

Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate IVOIRE 35 % fundido, para obtener una textura elástica y brillante.

Batir con una batidora de brazo.

Añadir a esta preparación la nata líquida fría. Batir unos segundos la preparación para perfeccionar la emulsión.

Verter el Namelaka en un aro de 18 cm forrado con film.

Dejar cristalizar durante 2 horas en la nevera y reservar en el congelador durante 12 horas como mínimo.

#### STREUSEL DE CACAO

Tiempo de preparación: 15 minutos  
Tiempo de cocción: 17 minutos

30 g Mantequilla sin sal pomada  
30 g Harina de almendras  
30 g Harina T55  
30 g Azúcar  
12 g Cacao en polvo sin azúcar

Precalentar el horno a 170 °C.

Utilizar el aro de 18 cm utilizado para el Namelaka, asegurándose de que haya cogido cuerpo. Desmoldarlo para recuperar el aro (reservando de nuevo el interior de Namelaka en el congelador).

Mezclar la mantequilla blanda, la almendra en polvo, la harina, el azúcar y el cacao en polvo en un bol hasta obtener una masa desmenuzable.

Colocar el aro de 18 cm sobre una placa cubierta con papel de cocción, verter el streusel y prensar con el dorso de una cuchara. Hornear durante 17 minutos a 170 °C.

Dejar enfriar y retirar el aro.



## BIZCOCHO KOMUNTU 80%

Tiempo de preparación: 15 minutos  
Tiempo de cocción: 20 minutos

- 1 Huevo
- 15 g Miel de acacia
- 25 g Azúcar
- 15 g Harina de almendras
- 1,5 g Levadura química
- 24 g Harina T55
- 5 g Cacao en polvo sin azúcar
- 24 g Nata entera 35% MG
- 28 g Mantequilla sin sal
- 13 g **KOMUNTU 80%**

Precalentar el horno a 160 °C.  
Batir con las varillas el huevo, la miel y el azúcar.  
Añadir la almendra en polvo, la levadura química, la harina y el cacao en polvo tamizados. Mezclar de nuevo.  
Fundir a fuego lento el chocolate **KOMUNTU 80%**, la mantequilla y la nata en una pequeña cacerola.  
Verter la mezcla caliente sobre la masa y mezclar.  
Colocar el aro de 18 cm sobre una placa cubierta con papel de cocción, verter el bizcocho y hornear a 160 °C durante 20 minutos.  
Dejar enfriar el bizcocho antes de desmoldarlo.

## MOUSSE KOMUNTU 80%

Tiempo de preparación: 20 minutos

- 153 g **KOMUNTU 80%**
- 3 g Gelatina 220 Bloom
- 150 g Leche entera
- ½ Vaina de vainilla
- 300 g Nata entera 35% MG

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.  
Fundir el chocolate **KOMUNTU 80%** a 45/50 °C.  
Calentar la leche con la vaina de vainilla rajada y raspada y añadir la gelatina escurrida. Colar.  
Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate **KOMUNTU 80%** fundido, para obtener una textura elástica y brillante.  
Montar la nata con un robot pastelero o unas varillas eléctricas.  
La nata debe quedar ligeramente elástica.  
Comprobar que la mezcla de chocolate esté en torno a 38/42 °C antes de añadir la nata. Verter la nata montada y mezclar delicadamente con una lengua pastelera.  
Realizar inmediatamente el montaje de la tarta.

## MONTAJE

Tiempo de preparación: 10 minutos  
Tiempo de reposo: 12 horas

Forrar con film un aro de 20 cm (por 6 cm de alto). Verter los dos tercios de la mousse **KOMUNTU 80%** y añadir el Namelaka **IVOIRE 35%** vainilla. Añadir el resto de mousse, poner el bizcocho tierno, apretando ligeramente para que suba la mousse y alisar. Terminar añadiendo el disco de streusel cacao. Reservar en el congelador durante al menos 12 horas.

## GLUCOSA (OPCIONAL)

Tiempo de preparación: 15 minutos  
Tiempo de reposo: 8 horas

- 70 g **KOMUNTU 80%**
- 30 g Manteca de cacao

Fundir el chocolate **KOMUNTU 80%** y la manteca de cacao al baño María. Verter la mezcla en una pistola prevista para ello y pulverizar la tarta desmoldada y aún congelada. Dejar descongelar en la nevera durante 8 horas como mínimo.

# Notas

## Consejos del chef

El pulverizado es un elemento estético opcional, se puede sustituir por un glaseado espejo, por ejemplo.