

TARTELETA

ESTRATO CHOCOLATE



RECETA CALCULADA PARA 24 TARTELETAS

RECETA ORIGINAL DE DAVID BRIAN, PASTELERO MOF 2019

PASTA SABLÉ VAINILLA

Mantequilla seca 84 %.....	240 g
Sal fina.....	4 g
Azúcar glas.....	180 g
Almendras en polvo.....	60 g
Huevos enteros.....	100 g
Harina T55.....	120 g
Harina T55.....	350 g
Vaina de vainilla NOROHY	24 g

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, el polvo de almendras, los huevos, las vainas de vainilla raspadas y la pequeña cantidad de harina.

Cuando la mezcla sea homogénea, **añadir** la cantidad más grande de harina restante, de manera muy breve.

Extender entre dos hojas de plástico y **reservar** en el congelador.

MOELLEUX VAINILLA

Almendras en polvo	70 g
Almidón de maíz	10 g
Azúcar	80 g
Huevos enteros	50 g
Yemas de huevo	22 g
Nata para montar 35 %	70 g
Levadura química	1 g
Vaina de vainilla NOROHY	24 g

Mezclar la almendra en polvo, el almidón de maíz, el azúcar, la levadura química y las vainas de vainilla raspadas.

Añadir la nata, los huevos y las yemas, **mezclar** y **reservar**.

COMO UNA CRÈME BRÛLÉE

Nata UHT 35 %	220 g
Leche entera	45 g
Yemas de huevo	45 g
Azúcar	30 g
Gelatina en polvo 200 Bloom	2 g
Agua	10 g
Vaina de vainilla NOROHY	48 g

Llevar a ebullición la nata y la leche con las vainas raspadas, dejar **infusionar** filtrar unas 2 h.

Colar y **corregir** el peso de líquido.

Mezclar los huevos y el azúcar.

Cocerlo todo a 84 °C.

Colar y **añadir** la gelatina previamente hidratada.

GANACHE VAINILLA

Nata UHT 35 %	110 g
Agua mineral	60 g
Natur Emul	1,5 g
Gelatina en polvo 200 Bloom	1,5 g
Agua	6 g
Cobertura Opalys 33 %	90 g
Vaina de vainilla NOROHY	28 g

Calentar el agua y la nata e infusionar con las vainas de vainilla raspadas.

Colar.

Añadir el Natur Emul y llevar a ebullición.

Añadir la gelatina anteriormente hidratada.

Verter progresivamente sobre el chocolate previamente fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Dejar **crystalizar** idealmente una noche a temperatura ambiente.

CREMA CHANTILLY

Nata UHT 35 %	125 g
Azúcar	20 g
Nata UHT 35 %	125 g
Vaina de vainilla NOROHY	24 g

Infusionar las vainas de vainilla raspadas con la primera parte de crema y azúcar, unas 2 h.

Colar por el chino y **rectificar** el peso de nata.

Añadir el resto de la nata y **reservar** en la nevera.

Montar la crema chantilly bien fría y **utilizar** enseguida.

DECORACIÓN TARTELETA

Cobertura Araguani 72 %	350 g
-------------------------------	-------

MONTAJE Y ACABADO

Preparar el bizcocho tierno, la pasta sablé vainilla, la ganache vainilla.

Moldear las tartalelas y cocerlas a 150 °C unos 15 min.

Verter unos 12 gr de bizcocho tierno por tartalela y **cocer** a 160 °C aproximadamente 10min. Dejar **enfriar**.

Preparar la crème brulée vainilla después **verter** hasta el borde de la tartalela. **Reservar** en la nevera.

Con cobertura Araguani 72 % precristalizada, **realizar** puntos sobre una tira de hoja guitarra, **cubrir** con una segunda tira y **presionar**.

Separar las dos hojas, después, sobre una cara, **escudillar** 4 g de ganache de vainilla directamente sobre el chocolate.

Cubrir con una segunda hoja de manera que la ganache vainilla quede entre dos gotas de chocolate después **cortar con un corta-pastas** de 7 cm de diámetro. Dejar **crystalizar** en la nevera.

Con cobertura Araguani descristalizada, **pegar** en superposición 3 decoraciones rellenas después **pegarlas** a continuación sobre las tartalelas.

Montar la chantilly después **realizar** un rosetón y **terminar** rallando algunas habas de chocolate por encima de las tartalelas.