

Tartaletas de vainilla y malvavisco

Ingrédients

- 100g de leche entera
- 200g de crema líquida entera
- 1 vaina de vainilla
- 2g de gelatina
- 170g de chocolate blanco Ivoire o Waina
- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de almendra
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 60g de claras de huevo
- 50g de azúcar granulada
- 40g de yemas de huevo
- 50g de harina T55
- 4 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 10g de gelatina
- 200g de azúcar granulada
- 40g de jarabe de glucosa
- 60g de claras de huevo
- 60g de agua
- 2 cucharadas de extracto de vainilla o vainilla en polvo
- 3 cucharadas de azúcar glas
- 3 cucharadas de maicena

Préparation

1. Vainilla, vainilla y vainilla, es todo lo que encontrarás en estas tartaletas con una textura de nube, crujiente, suave y fundente a la vez.
2. En cuanto a la organización, puedes preparar todos los elementos excepto la guimauve el día anterior si te resulta más práctico.
3. El día D solo tendrás que realizar el montaje y la guimauve Material: Círculos perforados calisson Círculos perforados hexagonales Termómetro Batidor Rodillo de pastelería Mini espátula acodada Placa perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Boquilla 12mm Ingredientes: Utilicé el polvo de almendra y el polvo de vainilla Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Utilicé la vainilla de Madagascar y el extracto de vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Waina Pon la gelatina en un bol de agua fría.
6. Calienta la leche con las semillas de la vaina de vainilla.
7. Fuera del fuego, añade la gelatina rehidratada y escurrida.
8. Mezcla, luego vierte sobre el chocolate previamente derretido.
9. Finalmente, añade la crema fría, mezcla bien para obtener una crema lisa y brillante.
10. Cubre con plástico adherente en contacto, luego coloca en el refrigerador durante una noche.
11. T55 de maicena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, luego el polvo de almendra y la vainilla.

12. Añade el huevo, emulsiona y luego incorpora la harina y la maicena sin trabajar demasiado la masa.
13. Forma una bola, cúbrela con film plástico y colócala en el refrigerador por al menos 3 horas.
14. Luego, extiende la masa en un grosor máximo de 2mm y forra tus círculos engrasados y colocados sobre una bandeja cubierta con papel para hornear.
15. Refrigera la masa nuevamente durante al menos 1 hora.
16. Luego, hornea las bases de tartaletas en el horno precalentado a 175°C durante aproximadamente 15 minutos.
17. Déjalas enfriar.
18. Azúcar glas 4 cucharadas de leche 1 cucharadita de extracto de vainilla Batir las claras de huevo con el azúcar hasta obtener un merengue bien liso y brillante.
19. Añade las yemas de huevo, bate rápidamente para incorporarlas y luego añade la harina tamizada con una espátula de silicona.
20. Extiende el bizcocho cuchara sobre una bandeja cubierta con papel para hornear en un espesor aproximado de 3 o 4mm, espolvorea con azúcar glas y hornea inmediatamente en el horno precalentado a 180°C durante 10 a 12 minutos.
21. Deja enfriar, luego corta formas de bizcocho según la forma de tus círculos de tartaletas (ligeramente más pequeñas que los círculos).
22. Colócalos en las bases de tarta cocidas y enfriadas, luego empápalos con la leche mezclada con el extracto de vainilla.
23. Llena las bases de tarta con el namelaka cristalizado alisando la superficie.
24. Reserva en el refrigerador.
25. Guimauve de vainilla: de gelatina de azúcar granulada de jarabe de glucosa de claras de huevo de agua 2 cucharadas de extracto de vainilla o vainilla en polvo Pon la gelatina en un bol de agua fría.
26. En una cacerola, vierte el agua, el azúcar y la glucosa y calienta la mezcla.
27. Cuando alcance 115°C, comienza a batir las claras de huevo a punto de nieve.
28. Cuando el jarabe alcance 130°C, viértelo sobre las claras montadas batiendo a velocidad media.
29. En paralelo, escurre la gelatina y derrítela unos segundos en el microondas o al baño maría.
30. Viértela en el merengue, luego añade la vainilla.
31. Sigue batiendo unos minutos para enfriar la guimauve.
32. Cuando esté tibia/caliente, viértela en una manga pastelera con la boquilla de tu elección y forma la guimauve sobre las tartaletas.
33. Acabados: 3 cucharadas de azúcar glas 3 cucharadas de maicena Un poco de vainilla en polvo Mezcla el azúcar glas, la maicena y la vainilla y luego espolvorea las tartaletas.
34. Deja que la guimauve cristalice durante al menos 2 horas y luego ¡disfruta!