

Tarta de fresas (inspiración Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Entre los postres que he visto pasar en las redes sociales estas últimas semanas, la tarta de fresas de Maxime Frédéric ofrecida en su pastelería Pleincoeur me ha dado un deseo enorme.
2. No estando en París (un viaje de ida y vuelta en TGV por una tarta de fresas me pareció un poco exagerado), me lancé y traté de hacer una copia de esta tarta con la información proporcionada en su sitio web así como en su cuenta de Instagram.
3. Aquí está el resultado, una excelente tarta de fresas con mucho sabor y frescura, y de mi parte un gran amor por el uso de la base de masa sablé diamante, es más frágil que una masa dulce clásica pero es realmente excelente!
4. Material: Círculo acanalado De Buyer Mini espátula acodada Rodillo de pastelería Ingredientes: He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar, la vainilla y la sal.
6. Luego, añade la harina, amasa la masa con la palma de la mano para incorporarla bien, luego envuelve la masa en film transparente y déjala reposar en el refrigerador al menos 30 minutos.
7. Luego, engrasa tu círculo para tartas y espolvorea con azúcar granulada.
8. Extiende la masa sobre 2-3 mm de grosor y colócala en el círculo para tartas.
9. Coloca todo en el refrigerador (o en el congelador si es posible) durante al menos 2 horas.
10. Prehornea el fondo de la tarta durante 15 minutos a 170°C.
11. Mientras tanto, prepara la crema de almendra.
12. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, la harina de almendra, la maicena y la ralladura de limón.
13. Añade el huevo y mezcla bien.
14. Extiende la crema de almendra en el fondo de la masa precocida y añade las fresas cortadas en trozos.
15. Cocina nuevamente de 10 a 15 minutos a 170°C.
16. Retira el círculo tan pronto como salga del horno con cuidado, la masa es frágil.
17. Deja enfriar.
18. Quita los tallos de las fresas y córtalas en trozos.
19. Ponlas en una cacerola con el azúcar y el jugo de limón y cocina a fuego lento, removiendo regularmente hasta obtener una textura de compota (unos 30 minutos).
20. Deja enfriar completamente en el refrigerador.
21. Montar la crema líquida a punto de nieve, luego añade el azúcar glas y la vainilla.
22. Pasar al montaje.
23. Pleincoeur, comienza extendiendo la crema de vainilla antes de poner la compota, me equivoqué y hice lo contrario, ustedes decidan Extiende una fina capa de crema de vainilla sobre la crema de almendra, alisa y luego añade aproximadamente 2/3 de la compota.
24. Luego añade las fresas cortadas en trozos y presiónalas en la compota.
25. Agrega el resto de la compota entre y sobre los trozos de fresas, alisa con una espátula acodada y ¡por último, disfruta!

