

Tarta de panna cotta de fresa, combawa y lima

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de harina de almendra
- 1 huevo
- 180g de harina T55
- 50g de maicena
- 1 huevo
- 35g de azúcar
- 55g de puré de fresa
- 55g de harina T55
- 2g de levadura en polvo
- 15g de mantequilla
- 15g de crema líquida entera
- 20g de jugo de limón verde
- 15g de azúcar glas
- 380g de crema líquida entera
- 1,3g de agar-agar
- 30g de azúcar
- 300 a 350g de fresas

Préparation

1. ¡Aquí estoy de nuevo con una nueva tarta de fresas!
2. Esta vez las fresas están acompañadas de una panna cotta de combawa y limón verde bien fresca, adaptadas a las temperaturas actuales Material: Círculo oblong De Buyer Batidor Rodillo de pastelería Placa perforada Tiempo de preparación: 50 minutos + reposo y cocción Para una tarta oblonga de 30 cm de longitud: Masa dulce de almendra: de mantequilla pomada de azúcar glas de harina de almendra 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, la harina de almendra y la sal.
3. Emulsiona la mezcla con el huevo, luego añade la harina y la maicena.
4. Mezcla rápidamente y detente tan pronto como puedas formar una bola.
5. Envuelve en film transparente y colócala en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
6. Luego, extiende la masa a 2 a 3 mm de grosor y forra tu círculo engrasado.
7. Pincha la masa, luego colócala en el congelador durante al menos 15 minutos.
8. Luego, hornea tu masa en blanco durante aproximadamente 20 minutos a 170°C.
9. Al salir del horno, deja enfriar.
10. Bizcocho suave de fresa: 1 huevo de azúcar de puré de fresa de harina T55 de levadura en polvo de mantequilla de crema líquida entera de jugo de limón verde de azúcar glas Derrite la mantequilla y déjala enfriar.
11. Bate los huevos con el azúcar, luego añade el puré de fresa.
12. Incorpora la harina y la levadura tamizadas, luego la mantequilla tibia y la crema líquida.
13. Vierte la masa sobre una placa en el círculo de tarta y hornea en el horno precalentado a 170°C durante 12 minutos.
14. Mientras tanto, mezcla el jugo de limón con el azúcar glas.
15. Al salir del horno, empapa el bizcocho con la mezcla anterior, luego deja enfriar y corta el bizcocho por la mitad en altura.

16. Luego, colócalo en el fondo de la tarta.
17. Panna cotta de combawa & limón verde: de crema líquida entera 1, de agar-agar de azúcar Los zests de un combawa y de un limón verde Mezcla los tres ingredientes, luego calienta la mezcla batiendo regularmente.
18. Cuando la mezcla esté hirviendo, continúa la cocción durante 1 minuto, siempre removiendo.
19. Luego, deja enfriar la panna cotta durante unos minutos (removiendo de vez en cuando para evitar la formación de una película en la superficie) y viértela en el fondo de la tarta.
20. Terminaciones: 300 a de fresas Cuando la panna cotta esté cuajada, corta las fresas y colócalas sobre la tarta antes de disfrutarla.