

Tarta de vainilla y avellanas

Ingrédients

- 75g de chocolate blanco de marfil
- 1 hoja de gelatina
- 300g de crema líquida
- 60g de mantequilla en pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 50g de huevo (1 huevo mediano)
- 180g de harina T55
- 50g de maicena
- 30g de claras de huevo
- 30g de azúcar
- 20g de yema de huevo
- 25g de harina
- 30g de azúcar
- 35g de agua
- 15g de aroma de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 25g de leche entera
- 180g de crema líquida
- 1g de pectina NH
- 15g de azúcar
- 140g de praliné de avellana
- 30g de mantequilla en pomada
- 30g de azúcar moreno
- 30g de harina
- 30g de polvo de avellana

Préparation

1. Lo que es conveniente con la avellana es que combina muy bien con muchos otros sabores.
2. ¡El chocolate, por supuesto, pero también la vainilla!
3. Aquí, la he asociado con la vainilla de Tahití recientemente recibida de Norohy, la marca de vainilla de Valrhona.
4. Entonces, utilicé una sola vaina de vainilla dividida en dos para la receta, dependiendo de la vainilla que utilices puedes usar dos para tener un sabor de vainilla bien pronunciado.
5. ¡Esto da una tarta súper deliciosa, que requiere un poco de trabajo pero que vale la pena!
6. Con estas proporciones, hice una tarta de 18cm de diámetro y 3 tartaletas individuales, por lo que creo que deberían convenir para un aro de 24cm.
7. Coloca la hoja de gelatina en un tazón grande de agua fría.
8. Derrite suavemente el chocolate.
9. Hierve de crema líquida con las semillas de vainilla.
10. Fuera del fuego, añade la gelatina rehidratada y escurrida.
11. Vierte en tres veces la crema sobre el chocolate, removiendo bien con la espátula entre cada adición para obtener un ganache liso y brillante.
12. Añade luego los de crema líquida fría.
13. Filma al contacto, luego coloca en el refrigerador por un mínimo de 6 horas, idealmente una noche.

14. Mezcla la mantequilla en pomada con el azúcar glas, el polvo de avellana y la sal.
15. Emulsiona la mezcla con el huevo, luego añade la harina y la maicena.
16. Mezcla rápidamente, y detente en cuanto puedas formar una bola.
17. Filma y coloca en el refrigerador por al menos 30 minutos.
18. Luego, extiende la masa a 2 mm de grosor y forra tu aro enmantecado.
19. Pincha la masa, luego colócala en el congelador por al menos 15 minutos.
20. Luego, hornea tu masa en blanco durante 25 minutos a 175°C.
21. Retira el aro, luego dora la masa con huevo batido con un pincel y vuelve a hornear por 5 a 10 minutos revisando la coloración.
22. Al salir del horno, deja enfriar.
23. Monta las claras a punto de nieve.
24. Apriétalas agregando poco a poco el azúcar, batiendo constantemente.
25. Cuando el merengue esté bien liso y brillante, agrega la yema de huevo y bate muy rápidamente.
26. Finalmente, añade la harina tamizada con la espátula, luego vierte la masa en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa.
27. Escudilla un círculo de bizcocho (no demasiado grueso, cuidado, se inflará al hornear) del tamaño de tu tarta sobre una bandeja cubierta de papel sulfurizado, espolvorea con azúcar glas dos veces, esperando 1 minuto entre cada espolvoreo, luego hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 10 minutos.
28. Al salir del horno, retira el bizcocho de la bandeja caliente y deja enfriar.
29. Luego, coloca el bizcocho en el fondo de la tarta.
30. Coloca los tres ingredientes en una cacerola y lleva a ebullición.
31. Embebe el bizcocho de cuchara con el almíbar de vainilla usando un pincel.
32. Lleva a ebullición la leche y la crema con las semillas de vainilla.
33. Vierte en lluvia el azúcar y la pectina mezclados, batiendo.
34. Lleva nuevamente a ebullición, luego retira del fuego.
35. Vierte el líquido caliente sobre las yemas de huevo mientras remueves constantemente.
36. Vierte la crema sobre el bizcocho de cuchara, dejando una altura de aproximadamente 2mm.
37. Coloca en el refrigerador hasta que la crema esté completamente cuajada.
38. Cuando el palet de vainilla haya cuajado, unta por encima el praliné de avellana.
39. Mezcla los 4 ingredientes hasta obtener una textura de crumble.
40. Coloca pequeños pedazos de masa sobre una bandeja cubierta de papel sulfurizado, luego hornea 10 a 15 minutos a 180°C.
41. El streusel debe estar bien dorado.
42. Deja enfriar.
43. Montaje: Algunas avellanas para la decoración Monta el ganache de tal manera que tenga una textura de chantilly, luego escudilla sobre la tarta con la boquilla de tu elección.
44. Decora con el streusel y algunas avellanas, luego ¡disfruta!