

Tarta de fresa, pistacho y vainilla

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de almendra o pistacho
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maicena
- 30g de mantequilla pomada
- 40g de azúcar glas
- 40g de polvo de pistacho
- 15g de puré de pistacho
- 40g de huevo entero
- 10g de maicena
- 110g de fresas
- 30g de pistachos enteros
- 350g de fresas
- 35g de azúcar
- 15g de pistachos
- 330g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 65g de azúcar
- 28g de maicena
- 200g de crema líquida entera al 35% de materia grasa
- 15g de pistachos

Préparation

1. Te había parecido que disfrutabas co-creando conmigo en Instagram la receta de Pascua de este año, así que repetí para la receta del Día de la Madre, y aquí está el resultado: una tarta de fresa/pistacho/vainilla llena de frescura y golosidad, que seguramente te convencerá si te gustan las fresas tanto como a mí. Material: Aro de tarta de Buyer 20cm Rodillo de repostería Mini espátula acodada Batidor Ingredientes: Usé pistachos y puré de pistachos Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
2. Usé la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación: 1h15 a 1h30 + 25 minutos de cocción Para una tarta de 20cm de diámetro: Masa dulce: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de almendra o pistacho 1 huevo de harina T55 de maicena Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y el polvo de almendra.
4. Añade el huevo, emulsiona la mezcla.
5. Luego incorpora la harina y la maicena, sin trabajar demasiado la masa.
6. En cuanto puedas formar una bola, deja de trabajar la masa y métela en el refrigerador en un film alimentario durante al menos 2 horas.
7. Luego, extiende la masa a 2mm de espesor y forra un aro de tarta de 20cm de diámetro.
8. Coloca el fondo de tarta en el refrigerador al menos 1 hora.
9. Crema de pistacho: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de pistacho de puré de pistacho de huevo entero de maicena de fresas de pistachos enteros Si no tienes puré de pistacho, reemplázalo por de mantequilla y de polvo de pistacho adicionales.
10. Mezcla la mantequilla pomada con el puré de pistacho.

11. Luego, añade el azúcar glas, el polvo de pistacho, la maicena, y finalmente el huevo.
12. Extiende la crema en tu fondo de tarta, luego añade las fresas cortadas en rodajas y los pistachos enteros.
13. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante 20 a 25 minutos (puedes retirar el aro para los últimos 5 minutos de cocción para que la tarta dore un poco más).
14. Deja enfriar completamente.
15. Compota de fresas: de fresas de azúcar El jugo de medio limón de pistachos Descascara las fresas y córtalas en trozos, luego colócalas en una cacerola con el azúcar y el jugo de limón.
16. Deja cocer a fuego lento removiendo regularmente hasta obtener una compota suficientemente espesa.
17. Extiéndela sobre la tarta enfriada, luego añade algunos pistachos enteros.
18. Crema pastelera de vainilla: de leche entera 1 vaina de vainilla 4 yemas de huevo de azúcar de maicena Me gusta cuando la crema diplomática no está demasiado cuajada; si no es tu caso y/o no tienes crema al 35% para la crema diplomática (pero solo al 30%), puedes añadir un poco de gelatina: para eso, hidrata 2 a de gelatina en un bol con agua fría.
19. Cuando la crema esté hecha, escurre la gelatina y añádela inmediatamente a la crema.
20. Calienta la leche con los granos de la vaina de vainilla.
21. Bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
22. Vierte la leche caliente sobre los huevos mezclando bien, luego vuelve a verter todo en la cacerola.
23. Cocina a fuego medio sin parar de remover hasta que espese la crema.
24. Luego, cúbrela con film en contacto directo y deja enfriar completamente en el refrigerador.
25. Crema diplomática: La crema pastelera fría de crema líquida entera al 35% de materia grasa Cuando la crema pastelera esté fría, monta la crema líquida en chantilly.
26. Incorpora 1/3 de la chantilly a la crema pastelera batiendo vigorosamente para suavizarla, luego añade el resto delicadamente con una espátula de silicona.
27. Vierte la crema sobre la tarta y alísala formando un domo de crema como en la foto (normalmente te sobrará un poco de crema).
28. Acabados: de pistachos Aproximadamente de fresas Solo te queda añadir tus fresas y algunos pistachos sobre la crema.
29. Si quieres hacer una decoración "flor" como yo, solo tienes que cortar las fresas en dos, luego hacer rodajas finas y enrollarlas sobre sí mismas.
30. Una vez que las flores estén hechas, colócalas sobre la tarta (no demasiado antes, especialmente si están muy maduras como las mías, de lo contrario el jugo de las fresas podría derramarse sobre la masa dulce) ¡y disfruta!