

Tarta de fresas con vainilla (sin gluten)

Ingrédients

- 80g de claras de huevo
- 80g de azúcar granulada
- 40g de almendra molida
- 40g de azúcar glas
- 150g de leche
- 150g de crema líquida
- 25g de azúcar
- 30g de maicena
- 1 vaina de vainilla
- 20g de yema de huevo
- 20g de azúcar
- 90g de azúcar
- 45g de claras de huevo
- 145g de mantequilla pomada
- 75g de Merengue Italiano
- 100g de crema líquida al 30 o 35%
- 25g de azúcar glas

Préparation

1. Ya hemos pasado la mitad de abril, ¡era hora de hacer mi primera tarta de fresas del año!
2. Aquí no hay crema mousseline o diplomática, sino la misma crema que utilizo en mi Paris-Brest, con una textura espumosa y ligera, que hará que comas sin problema dos porciones de tu tarta de fresas ;) Y además es sin gluten, ya que la hice con un bizcocho éxito únicamente a base de almendra molida.
3. Finalmente, y por supuesto, muchas fresas muy perfumadas y vainilla Norohy/Valrhona para un sabor bien pronunciado.
4. Ingredientes: Usé la vainilla de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Bata las claras de huevo agregando poco a poco el azúcar granulada hasta obtener un merengue firme y brillante.
6. Agregue la almendra molida y el azúcar glas tamizados con cuidado usando una espátula de goma.
7. Cuando la masa esté bien homogénea, viértala en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa de 10mm, luego forme dos círculos de 18cm de diámetro sobre una bandeja forrada con papel pergamino.
8. Hornee en el horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 20 minutos, el bizcocho debe estar bien crujiente por fuera.
9. Bata los huevos con el azúcar y la maicena.
10. Caliente la leche con la crema y los granos de la vaina de vainilla (si tiene tiempo, puede dejar que la mezcla infusione, la crema tendrá más sabor).
11. Vierta la mitad del líquido caliente sobre los huevos mientras mezcla bien, luego regréselo todo a la cacerola.
12. Cocine a fuego medio mientras bate constantemente hasta que la crema espese.
13. Luego, cúbrala con película transparente en contacto y déjela enfriar completamente.
14. Bata la yema con el azúcar, luego agregue la leche.
15. Cocine a fuego bajo mientras mezcla constantemente hasta alcanzar una temperatura de 85°C, luego vierta

en otro recipiente y deje enfriar (debe estar a temperatura ambiente al momento de agregar la mantequilla).

16. Vierta el agua y el azúcar en una cacerola.

17. Cuando el jarabe alcance 110°C, comience a batir las claras.

18. Una vez que alcance la temperatura de 121°C, viértalo en hilo sobre las claras que deben estar espumosas pero no firmes.

19. Continúe batiendo a alta velocidad hasta que el merengue se haya enfriado y esté bien firme y brillante.

20. Para este paso, la mantequilla debe estar bien pomada, es muy importante, de lo contrario la crema podría cortarse.

21. Bata la mantequilla pomada, luego vierta en hilo sobre ella la crema inglesa a temperatura ambiente mientras sigue batiendo.

22. Continúe hasta que la crema se infle y blanquee (si se corta, no se preocupe, puede recuperarla, use un soplete en los lados del tazón del robot mientras sigue batiendo, y la crema debería alisarse).

23. Si no tiene un soplete, coloque el tazón unos segundos sobre un baño maría, bata de nuevo y repita tantas veces como sea necesario).

24. Tomar de merengue italiano.

25. Agregue delicadamente a la crema de mantequilla con una espátula de goma.

26. Luego, bate la crema pastelera fría para aflojarla y agrega a ella la crema previamente preparada con la espátula de goma.

27. Finalmente, bate la crema durante unos minutos; al final, debe ser bien lisa y aireada.

28. Coloque un anillo de 18cm de diámetro sobre un cartón dorado o sobre su plato de servicio.

29. Si tiene, coloque rodillo en el interior, el desmolde será más limpio.

30. Corte las fresas por la mitad y colóquelas alrededor del borde del anillo.

31. Corte uno de los círculos de bizcocho al tamaño correcto y colóquelo en el fondo del anillo.

32. Luego, vierta la mitad de la crema, elevándola por los lados para llenar los huecos entre las fresas.

33. Corte aproximadamente de fresas en cubos.

34. Vierta la mitad sobre la crema, cubra con un poco de crema y luego coloque el resto de las fresas.

35. Agregue un poco de crema (reservando una pequeña cantidad para el acabado de la tarta).

36. Cubra con el segundo bizcocho, luego el resto de la crema y alise la superficie.

37. Coloque la tarta de fresas en el refrigerador durante un mínimo de 2 a 3 horas.

38. Luego, bata la crema líquida con el azúcar glas hasta obtener chantillí.

39. Colóquela en una manga pastelera equipada con una boquilla pastelera de 14mm.

40. Desmolde la tarta de fresas, y forme la chantillí alrededor de los bordes.

41. Luego, coloque las mitades de fresas en el centro del pastel.

42. ¡Y listo, tu tarta de fresas está lista, disfrútala!