

Tarta de crema de Boston (pastel de Boston de vainilla y chocolate)

Ingrédients

- 5 yemas de huevo
- 65g de azúcar
- 25g de maicena
- 210g de crema
- 200g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 40g de mantequilla
- 240g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 75g de mantequilla
- 160g de harina
- 140g de leche
- 4g de levadura química
- 120g de crema líquida
- 1 cucharadita de miel neutra (opcional)
- 115g de chocolate

Préparation

1. ¡Vamos, última receta de inspiración americana antes de pasar a las recetas navideñas!
2. Una receta típica de Nueva Inglaterra y de Boston en particular, la Boston cream pie.
3. Como su nombre no lo indica, no se trata de una tarta sino de un pastel, pero su nombre data de la época en que todos los pasteles y tartas se cocinaban en el mismo molde.
4. Es pues un pastel extremadamente esponjoso relleno de una crema pastelera de vainilla y cubierto con un ganache de chocolate como glaseado. Ingredientes: Usé la vainilla de Madagascar y el extracto de vainilla Norohy & el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
5. Tiempo de preparación: 50 minutos + 35 minutos de cocción Para un pastel de 20 a 22 cm de diámetro:
Crema pastelera de vainilla: 5 yemas de huevo de azúcar de maicena de crema de leche entera 1 vaina de vainilla de mantequilla Batir las yemas de huevo con el azúcar y luego la maicena.
6. Calentar la leche con la crema y las semillas de vainilla.
7. Verter el líquido caliente sobre la mezcla, batiendo bien, y luego devolver todo a la cacerola.
8. Espesar a fuego medio, removiendo constantemente.
9. Fuera del fuego, añadir la mantequilla en trozos pequeños, mezclar bien, luego cubrir con film al contacto y enfriar en el refrigerador.
10. Bizcocho: 3 huevos de azúcar 1 pizca de sal Extracto de vainilla de mantequilla de harina de leche de levadura química Calentar la leche con la mantequilla hasta que la mantequilla se derrita y la mezcla esté tibia.
11. Añadir la vainilla.
12. Mezclar la harina con la levadura y la sal.
13. Batir los huevos y el azúcar durante unos 10 minutos, la mezcla debe blanquear y aumentar de volumen.
14. Añadir la leche y la mantequilla tibias, batir rápidamente y luego añadir los ingredientes secos tamizados con una espátula.
15. Cuando la mezcla esté homogénea, verter en el molde engrasado y hornear en el horno precalentado a

160°C durante unos 30 minutos (la punta de un cuchillo insertada en el pastel debe salir seca).

16. Dejar enfriar completamente.

17. Montaje & glaseado de chocolate: de crema líquida 1 cucharadita de miel neutra (opcional) de chocolate Cuando el pastel esté frío, cortarlo por la mitad y rellenarlo con la crema de vainilla.

18. Cubrir con el segundo pastel, luego refrigerar mientras se prepara el glaseado.

19. Calentar la crema con la miel, luego verter la mezcla sobre el chocolate.

20. Mezclar hasta obtener un ganache liso y brillante, luego verter sobre el pastel (si es necesario, extender con una espátula).

21. Dejar que el ganache se cristalice, ¡y a disfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com