

Tarta de manzana (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g de mantequilla
- 71g de azúcar glas
- 23g de almendra en polvo
- 1g de sal de Guerande
- 1g de vainilla en polvo
- 44g de huevos
- 188g de harina T55
- 56g de mantequilla
- 56g de azúcar granulada
- 56g de almendra en polvo
- 56g de huevos
- 750g de manzanas Granny Smith
- 95g de zumo de limón amarillo
- 100g de mantequilla
- 100g de yema de huevo
- 25g de crema líquida

Préparation

1. He recibido el libro Fruits de Cédric Grolet desde hace unas semanas y estaba muy ansiosa por probar una de sus recetas.
2. Me decidí por esta receta de tarta de manzana, ya publicada en las revistas Fou de Pâtisserie y Pâtisserie & Compagnie.
3. Compuesta por una masa dulce, una crema de almendra, una compota de manzana y láminas de manzana, es muy poco dulce y destaca bien la manzana en diferentes formas.
4. La acidez de la Granny Smith se compensa con las manzanas Royal Gala, más dulces, y con la crema de almendra.
5. Si haces esta tarta, te aconsejo que respetes bien los tipos de manzanas de la receta para obtener un resultado que se aproxime lo más posible a la tarta original de Cédric Grolet.
6. No hay nada demasiado complicado en esta receta, solo hay que empezar el día anterior para la masa dulce.
7. Finalmente, como a menudo, las cantidades eran demasiado grandes para una tarta, la receta que te doy corresponde a una tarta de 24 cm (cantidades calculadas en función de los restos que me quedaron).
8. Todo está dicho, ¡a tus manzanas!
9. Crear la mantequilla con el azúcar glas (en el robot con la pala, o bien en un bol), luego añadir la almendra en polvo, la sal y la vainilla.
10. Emulsionar la crema así obtenida con los huevos previamente batidos, luego añadir progresivamente la harina hasta obtener una bola homogénea.
11. Colocar la masa en el frigorífico durante al menos 4h.
12. Después del reposo, extender la masa con un grosor de 3 mm, luego cubrir un aro de tarta de 24 cm de diámetro y 2 cm de altura.
13. Luego dejar la masa reposar durante 1 día en el frigorífico.
14. Crear la mantequilla con el azúcar y la almendra en polvo, luego añadir progresivamente los huevos previamente batidos.

15. Colocar la crema de almendras en una manga pastelera y reservarla en el frigorífico.
16. Pelar las manzanas, luego cortarlas en pequeños cubos de 3 mm de lado (la parte de la receta más larga para mí, hacer minúsculos cubos de manzana no es muy rápido).
17. Añadirles el zumo de limón amarillo.
18. He aquí la técnica dada en el libro: colocar las manzanas en una bolsa al vacío, luego cocer al vapor a 100°C o en una cacerola con agua hirviendo durante 13 minutos.
19. Como no estaba equipada, preparé un baño maría y cocí mi compota en una cacerola pequeña tapada durante unos 45 minutos.
20. Detuve la cocción cuando obtuve una compota con algunos pequeños cubos de manzana visibles.
21. Cortar las manzanas para obtener láminas de 1 mm de grosor con una mandolina si es posible, obtendrás láminas más regulares y además ganarás mucho tiempo.
22. No se indicaba nada en la receta, pero tuve miedo de que las manzanas se ennegrecieran, así que las sumergí en un jarabe de limón tibio (de agua, de zumo de limón, de azúcar, todo llevado a ebullición y luego dejar enfriar) durante 2 a 3 minutos.
23. Precalentar el horno a 160°C.
24. Cocer la base de la tarta a ciegas durante 25 minutos.
25. Mezclar las yemas de huevo y la crema, luego cepillar la tarta con esta mezcla usando un pincel.
26. Volver a meter la tarta en el horno durante 10 minutos.
27. Al sacar del horno, rellenar la tarta con crema de almendra (a media altura aproximadamente), luego hornearla de nuevo durante 10 minutos.
28. Una vez la tarta cocida y enfriada, rellenarla con compota de manzana (formé un ligero domo), luego colocar las láminas de manzana en espiral, superponiéndolas, empezando desde el exterior hacia el interior de la tarta.
29. A continuación, derretir la mantequilla, luego cepillar la tarta con ella y hornearla a 175°C durante 6 minutos.