

Tarta stracciatella

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de almendra molida
- 1 huevo
- 155g de harina
- 50g de maicena
- 25g de mantequilla
- 45g de clara de huevo
- 55g de azúcar morena
- 40g de harina
- 35g de chocolate negro
- 50g de chocolate negro
- 60g de crema líquida con 30 o 35% de materia grasa (1)
- 7g de glucosa
- 7g de miel
- 120g de crema líquida con 30 o 35% de materia grasa (2)
- 65g de crema líquida entera
- 65g de leche entera
- 6g de maicena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 70g de crema líquida entera montada
- 25g de chocolate negro picado en virutas finas
- 150g de crema líquida entera
- 15g de azúcar glas
- 45g de chocolate negro picado en virutas finas

Préparation

1. Si te gusta el helado de stracciatella, ¡has llegado al lugar correcto!
2. Quise transformar este sabor tan popular en forma de tarta.
3. Para reproducir mejor el sabor lechoso del helado de stracciatella, decidí no usar yemas de huevo (con la excepción de la masa azucarada): el bizcocho está hecho a base de claras batidas en merengue, la crema "diplomática" no lleva huevos, e incluso si había pensado en hacer una decoración de ganache montada de chocolate blanco / chocolate negro como decoración, decidí reemplazar el ganache montado de chocolate blanco por una simple nata montada para no introducir un sabor diferente.
4. Los diferentes elementos son bastante simples de realizar, si puedes te aconsejo preparar esta tarta en 2 días: la masa azucarada, el forrado, la crema para la diplomática y el ganache de chocolate el día anterior y el resto el día D.
5. ¡A vuestros rodillos!
6. Material: Boquilla saint honoré de Buyer Mangas pasteleras Círculo para tartas de Buyer 20cm Bandeja perforada Rodillo de repostería Batidor Mini espátula acodada Ingredientes: Usé el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas y la almendra molida.
8. Añade el huevo y mezcla de nuevo para emulsionar la mezcla (con espátula, o con la paleta si usas un robot).
9. Incorpora finalmente la harina y la maicena, y mezcla rápidamente.
10. Termina a mano para no trabajar demasiado la masa, forma una bola, envuélvela en plástico y colócala en

el refrigerador por lo menos 2 horas.

11. Luego, extiende la masa a 2mm de espesor y forra tu círculo enmantecado.

12. Pica el fondo de tu tarta con un tenedor y colócala en el congelador (si no es posible, en el refrigerador) durante al menos 2 horas, si es posible más.

13. Precocina durante 15 minutos a 165°C.

14. Funde la mantequilla y déjala enfriar.

15. Bate las claras de huevo con el azúcar hasta obtener un merengue liso y brillante.

16. Incorpora la harina tamizada con la espátula.

17. Añade luego la mantequilla fundida y enfriada.

18. Termina añadiendo el chocolate picado en virutas finas, luego vierte la masa en el fondo de tarta precocido.

19. También doré la masa con una yema de huevo mezclada con un poco de crema líquida antes de volver a meterla al horno, pero es opcional.

20. Vuelve a meter la tarta al horno por unos 15 minutos de cocción a 170°C, el bizcocho debe estar cocido y la masa bien dorada.

21. Tendrás demasiado ganache montado, pero es difícil hacer una cantidad más pequeña.

22. Si es necesario, puedes congelar el ganache una vez montado en un molde de silicona, por ejemplo, para otro postre (o también puedes comerlo a cucharadas).

23. Funde el chocolate.

24. Calienta la crema (1) con la glucosa y la miel.

25. Vierte el líquido caliente en 3 veces sobre el chocolate fundido, mezclando bien para obtener un ganache liso y brillante.

26. Termina con una batidora de mano para perfeccionar la emulsión.

27. Añade la crema (2) fría, mezcla de nuevo, luego envuelve en plástico al contacto y colócala en el refrigerador por al menos 6 horas, si es posible una noche.

28. En una cacerola, diluye la maicena con un poco de leche fría, luego cuando la mezcla esté homogénea y sin grumos, añade el resto de la leche y la crema fría, así como la vainilla.

29. Coloca a fuego medio y deja espesar mientras remueves sin parar con un batidor.

30. Transfiere a un plato, cubre con plástico al contacto y deja enfriar completamente en el refrigerador.

31. Luego, monta la crema líquida en chantilly.

32. Mezcla la crema de vainilla con la crema montada cuidadosamente, luego añade las virutas de chocolate.

33. Extiende la crema sobre el bizcocho nube.

34. Refrigerera mientras preparas los acabados.

35. Prepara la chantilly stracciatella: bate la crema líquida y añade el azúcar glas hasta obtener una textura de chantilly.

36. Añade las virutas de chocolate con la espátula.

37. Coloca la chantilly en una manga pastelera equipada con una boquilla saint honoré.

38. Paralelamente, monta el ganache de chocolate y colócalo también en una manga pastelera equipada con una boquilla saint honoré.

39. Coloca las dos cremas sobre la tarta, ¡y por fin disfruta!