

Tarta esponjosa de pera y vainilla

Ingrédients

- 85g de claras de huevo
- 110g de azúcar moreno
- 75g de harina
- 50g de mantequilla
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 peras
- 1 manzana grande o 2 pequeñas
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 a 3 peras
- 150g de azúcar
- 1 litro de agua
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- 100g de crema líquida entera al 35% de materia grasa (1)
- 75g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 50g de azúcar granulada
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 30g de maicena
- 200g de crema líquida al 35% de materia grasa (2)

Préparation

1. Al principio del mes, celebramos el primer cumpleaños de mi segunda hija, Gabrielle, y obviamente hice un pastel para la ocasión.
2. Tenía varias restricciones: necesitaba un pastel cuyos diferentes elementos pudiera preparar con antelación, con frutas amarillas (sus favoritas, así que viendo la temporada fueron peras con un pequeño toque de manzana), y con una textura muy esponjosa para que pudiera probar un (pequeño) trozo.
3. Decidí hacer como base mi bizcocho nube de vainilla, con manzanas/peras cocidas de varias maneras, y una crema diplomática (mi favorita) de vainilla.
4. Probablemente fue mi última receta afrutada antes de la llegada de las fresas y otras frutas de primavera/verano, ¡una bonita manera de disfrutar por última vez de las peras!
5. Material : Molde para tarta invertida Batidor Mini espátula acodada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Boquilla 10mm Boquilla petit four 14mm Ingredientes : He usado vainilla de Madagascar & extracto de vainilla Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
6. Tiempo de preparación : 1 hora + horneado & enfriamiento Para una tarta de 28cm / 8 a 10 personas : El bizcocho esponjoso de vainilla : de claras de huevo de azúcar moreno de harina de mantequilla 1 cucharada de extracto de vainilla Derrite la mantequilla y deja que se temple.
7. Bate las claras de huevo con el azúcar hasta obtener un merengue bien firme y liso.
8. Añade el extracto de vainilla y la harina tamizada con la espátula.
9. Mezcla una pequeña parte de esta mezcla con la mantequilla derretida y enfriada.
10. Cuando la preparación esté homogénea, mezcla delicadamente ambas masas.
11. Vierte en el molde enmantequillado y espolvoreado con azúcar moreno, luego hornea inmediatamente en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos.
12. Deja enfriar.

13. La compotada de manzanas y peras : 2 peras 1 manzana grande o 2 pequeñas 1 cucharada de extracto de vainilla Pela las frutas y córtalas en pequeños cubos.
14. Ponlas en una cacerola con la vainilla y un poco de agua, luego deja que la mezcla se cocine a fuego lento, removiendo regularmente hasta que tenga una textura de compota con trozos (si es necesario, agrega un poco más de agua durante la cocción).
15. Deja enfriar.
16. Las peras escalfadas : 2 a 3 peras de azúcar itro de agua 2 cucharadas de extracto de vainilla Pela las peras y quita el corazón.
17. Lleva a ebullición el agua, el azúcar y la vainilla.
18. Sumérgelas en el líquido y déjalas cocer a fuego lento durante unos 30 minutos (ajustar según tus peras, deben estar bien tiernas y fundentes al final de la cocción).
19. Si tienes tiempo, déjalas enfriar en su almíbar.
20. La crema diplomática de vainilla : de crema líquida entera al 35% de materia grasa (1) de leche entera 1 vaina de vainilla de azúcar granulada 2 huevos 1 yema de huevo de maicena de crema líquida al 35% de materia grasa (2) Calienta la crema (1) y la leche con las semillas de la vaina de vainilla.
21. Bate los huevos con la yema de huevo y la maicena, luego vierte el líquido caliente encima mezclando bien.
22. Devuelve todo a la cacerola y deja espesar a fuego medio, batiendo sin parar.
23. Vierte la crema pastelera en un plato, cúbrelo con film en contacto y déjala enfriar completamente en el refrigerador.
24. Cuando esté fría, monta la crema (2) en chantilly, luego incorpórala delicadamente a la crema pastelera.
25. Procede inmediatamente al montaje.
26. Montaje : Extiende la compota enfriada en el fondo de la tarta.
27. Añade una capa de crema diplomática y alisa la superficie.
28. Corta las peras escalfadas en finas láminas y colócalas sobre la crema, luego pon el resto de la crema diplomática alrededor de las peras antes de disfrutarlo.