



TARTELETA DE FRESA
CON NATA
ERDBEERTÖRTCHEN
MIT CREME

Miquel Guarro
Chef Pastelero y consultor de repostería
Chef-Pâtissier und Konditorei-Berater.



TARTELETA DE FRESA CON NATA

ERDBEERTÖRTCHEN MIT CREME

Receta para 16 individuales

PREPARACIÓN PARA LAS FRESAS

Fresas congeladas PONTHER 1200g

Colocar las fresas PONTHER en un bol metálico y filmarlo bien. Cocinar las fresas en el horno a vapor a 100°C durante 25 minutos. Verter el resultado en un colador y separar el jugo de la pulpa. Dejar escurrirlo bien durante un par de horas en nevera.

CRUMBLE DE YOGURT

Mantequilla 82% M.G	45g
Flor de sal	1.3g
Azúcar blanco	45g
Harina de almendra	45g
Harina de arroz	50g
Clara pasteurizada	6.5g
Impulsor	0.3g
Chocolate blanco rubio Dulcey 35% cocoa	22g
Pasta de almendra tostada	35g
Yogurt	6g

Mezclar la mantequilla fría a dados con la sal, el azúcar, la clara y las harinas. Amasar hasta tener una masa compacta, enfriar en rulo y rallar sobre rejilla fina. Formar rocas y cocer a 160°C - 15 minutos con el tiro abierto. Poner en un bol el chocolate sin fundir con la pasta y el yopop. Echar encima el crumble caliente y mezclar con la pala. Enfriar y guardar en tupper.

COMPOTA FRESA

Molde pomponet de 3cm de diámetro.

Fresas PONTHER	200g
Puré de fresa PONTHER	65g
Puré de lima PONTHER	35g
Azúcar blanco	55g
Pectina NH	2g
Ralladura de lima PONTHER	0.5g
Masa de gelatina 1/5	15g

Juntar en un cazo las fresas PONTHER con los purés PONTHER. Mezclar en seco el azúcar con la pectina y añadir lo a la primera mezcla. Llevar a ebullición el conjunto, cocinar a fuego lento un minuto y agregar la gelatina previamente hidratada. Rallar la lima encima de la receta y trabajar el conjunto ligeramente con el túrmix. Dejar gelificar en un tupper filmado a piel y en nevera. Romper el gel y rellenar los moldes. Congelar.

MOUSSE LIGERA DE CHOCOLATE BLANCO Y VANILLA

Agua mineral	110g
Vaina de vainilla	1 unidad
Ácido cítrico disuelto	0.2g
Sal fina	1g
Masa de gelatina 1/5	30g
Chocolate blanco Ivoire 35% cocoa	250g
Nata semimontada	380g

Llevar a ebullición el agua junto con la vaina de vainilla y dejar infusionar durante 20 minutos. Colar la infusión y repesar el agua. Disolver la gelatina previamente hidratada junto con la sal y el ácido cítrico. Agregar la mezcla sobre el chocolate blanco semi fundido y emulsionar correctamente con la ayuda de un túrmix. Comprobar que la mezcla esté sobre 32°C. Airear la ganache con la nata semimontada. Disponer en una manga.

Rezept für 16 Personen

ZUBEREITUNG DER ERDBEEREN

Gefrorene Erdbeeren PONTHER 1200g

Die PONTHER Erdbeeren in eine Metallschüssel geben und diese mit Folie ordentlich abdecken. Die Erdbeeren 25 Minuten lang bei 100 °C dünsten. Das Ergebnis in ein Sieb geben und den Saft vom Fruchtfleisch trennen. Einige Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.

JOGHURTSTREUSEL

Butter mit 82 % Fett	45g
Salzblüte	1.3g
Weißer Zucker	45g
Mandelmehl	45g
Reismehl	50g
Pasteurisiertes Eiweiß	6.5g
Backpulver	0.3g
Weißer Schokolade 35 % Kakao	22g
Geröstete Mandelpaste	35g
Joghurt	6g

Die in Würfel geschchnittene kalte Butter mit dem Salz, dem Zucker, dem Eiweiß und den verschiedenen Mehlsorten vermischen. Zu einem kompakten Teig kneten, in einer Rolle abkühlen und auf einem feinen Rost reiben. Zu Rochers formen und bei 160 °C 15 Minuten bei offener Lüftung backen. Die nicht geschmolzene Schokolade mit dem Teig und dem Joghurt in eine Schüssel geben. Den warmen Streusel darüber geben und mit einem Spatel vermischen. Abkühlen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

ERDBEERKOMPOTT

Halbkugelförmige Pomponette-Form mit 3 cm Durchmesser

Gefrorene Erdbeeren PONTHER	200g
Erdbeerpüree PONTHER	65g
Limettenpüree PONTHER	35g
Weißer Zucker	55g
Pektin NH	2g
PONTHER Limettenzesten	0.5g
Blatt Gelatine 1/5	15g

Die PONTHER Erdbeeren mit den PONTHER Pürees in einem Topf vermischen. Den Zucker mit dem Pektin vermischen und es der Mischung hinzufügen. Alles zum Kochen bringen, eine Minute lang auf kleiner Flamme kochen und die zuvor hydratisierte Gelatine hinzufügen. Die Limettenschale über das Rezept reiben und die Mischung leicht mit einem Stabmixer verarbeiten. In einem gut gefüllten mit Folie abgedeckten Behälter im Kühlschrank gelieren lassen. Das Eis brechen und die Förmchen füllen. In den Gefrierschrank stellen.

LEICHTE MOUSSE AUS WEISSER SCHOKOLADE UND VANILLE

Wasser	110g
Vanilleschote	1 Stück
Aufgelöste Zitronensäure	0.2g
Feines Salz	1g
Blatt Gelatine 1/5	30g
Weißer Schokolade 35 % Kakao	250g
Halbsteife Sahne	380g

Das Wasser mit der Vanilleschote zum Kochen bringen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Aufguss filtern und das Wasser erneut wiegen. Die zuvor hydratisierte Gelatine mit dem Salz und der Zitronensäure auflösen. Die Mischung über die teilweise geschmolzene weiße Schokolade geben und mit einem Stabmixer richtig emulgieren. Darauf achten, dass die Mischung etwa 32 °C warm ist. Die Ganache mit der halbsteifen Sahne lockern. In einen Spritzbeutel füllen.

TARTELETA DE FRESA CON NATA

ERDBEERTÖRTCHEN MIT CREME

MERENGUE FRESA

Puré de fresa PONTHER	185g
Albumina	15g
Xanthana	0.5g
Dextrosa	85g
Azúcar	85g
Puré de lima PONTHER	30g
Masa de gelatina 1/5	15g

Mezclar con la ayuda de un túrmix el puré de fresa, la albumina, la xantana y los azúcares. Calentar la mezcla hasta unos 60°C. Agregar el puré de lima y las gelatina previamente hidratadas. Montar a velocidad rápida hasta que quede una textura consistente. Disponer en una manga con una boquilla rizada.

NAPPAGE DE FRESA

Azúcar	100g
Dextrosa	45g
Pectina NH 325	4g
Puré de fresa PONTHER	225g
Jarabe de glucosa D.E 44	55g
Azúcar invertido	35g
Masa de gelatina 1/5	9g
Ácido cítrico disuelto al 50%	1.4g

Mezclar en seco la pectina junto con el azúcar y la dextrosa. Agregar la mezcla encima de el agua de fresas en forma de lluvia sin dejar de remover con una varilla. Agregar la glucosa y el azúcar invertido y llevar a ebullición. Verter el ácido cítrico, mezclar enérgicamente y parar la cocción. Disolver en el baño la gelatina previamente hidratadas. Pasar por un colador fino y dejar enfriar en un bol filmado a piel. Utilizar a 45°C.

BAÑO TARTALETA

Chocolate rubio Dulcey 35% cacao	390g
Cobertura de chocolate Manjari 64% cacao	20g
Aceite de girasol	180g

Añadir el aceite al chocolate fundido junto con la pasta. Bañar a 35°C.

MONTAJE

Fresitas
Brotos de menta

Dosificar 30 gramos de mousse de nata en el interior del molde. Poner 15 gramos de crumble sobre la mousse de nata e insertar el interior de compota de fresa. Acabar de rellenar con mas mousse, alisar y congelar. Desmoldar y bañar el montaje con baño de dulcey. Con el mismo baño, aterciopelar ligeramente. Montar el merengue y dosificarlo en un silpat. Pintar el merengue con el nappage de fresa. Colocar el merengue pintado encima del primer montaje. Decorar con las fresitas y los brotes de menta.

ERDBEERBAISER

Erdbeerpüree PONTHER	185g
Albumin	15g
Xanthan	0.5g
Dextrose	85g
Zucker	85g
Limettenpüree PONTHER	30g
Blatt Gelatine 1/5	15g

Mit einem Stabmixer Erdbeerpüree, Albumin, Xanthan und die verschiedenen Zuckerarten vermischen. Die Mischung auf etwa 60 °C erhitzen. Limettenpüree und die zuvor hydratisierte Gelatine hinzufügen. Bei hoher Geschwindigkeit schlagen, bis eine feste Konsistenz erreicht wird. In einen Spritzbeutel mit geriffelter Hülse geben.

ERDBEERGLASUR

Zucker	100g
Dextrose	45g
Pektin NH 325	4g
Erdbeerpüree PONTHER	225g
Glucosesirup D44	55g
Invertzucker	35g
Blatt Gelatine 1/5	9g
Aufgelöste Zitronensäure 50 %	1.4g

Pektin mit Zucker und Dextrose vermischen. Die Mischung dem Erdbeerwasser tropfenweise hinzufügen, dabei mit einem Löffel umrühren. Glukose und Invertzucker hinzugeben und aufkochen. Zitronensäure zugießen, kräftig umrühren und den Kochvorgang beenden. Die zuvor hydratisierte Gelatine im Wasserbad auflösen. Durch ein feines Sieb schütten und in einer gut gefüllten mit Folie abgedeckten Schüssel abkühlen lassen. Bei 45°C verwenden.

TÖRTCHENZUBEREITUNG

Schokolade 35 % Kakao	390g
Schokoladenkuvertüre Manjari 64 % Kakao	20g
Sonnenblumenöl	180g

Das Öl zusammen mit dem Teig zu der geschmolzenen Schokolade geben. Bei 35 °C überziehen.

ANRICHTEN

Erdbeeren
Minzspresse

30 g Creme-Mousse in die Form geben. 15 g Streusel auf die Creme-Mousse geben und das Herz mit Erdbeerkompott füllen. Zum Schluss mit mehr Mousse füllen, glatt streichen und einfrieren. Aus der Form nehmen und die Montage mit der Dulcey-Flüssigkeit überziehen. Mit demselber Flüssigkeit leicht samtartig machen. Das Baiser schlagen und auf einem Silpat verteilen. Baiser mit der Erdbeerglasur bepinseln. Das bepinselte Baiser auf der ersten Montage platzieren. Mit den Erdbeeren und den Minzspissen dekorieren.