



PONTHIER
une histoire de fruit


**The French Pastry
School**

TARTA DE QUESO Y FRUTA SIN HORNO

Recetas creadas por
la French Pastry School

TARTA DE QUESO Y FRUTA SIN HORNO

	ARMANDINO NEGRO Sillvestre, Cultivado Polonia, Chile	COCCO Indonesia	FRAMBUESA Willamette, Meckler Serbia	GUINDA Oblacinska Serbia	MANGO Alphonso India (Ratnagiri)
Contenido de azúcar	10%	10%	10%	10%	10%
Base crujiente de galletas Digestive					
Galletas Digestive (g)	160	160	160	160	160
Ralladura de limón Ponthier (g)	7	7	7	7	7
Sal marina fina (g)	1	1	1	1	1
Mantequilla clarificada sin sal o mantequilla sin sal, fundida y tibia (g)	80	80	80	80	80
Relleno de la tarta de queso					
Gelatina 200 Bloom Ingridium (g)	8	8	8	8	8
Agua fría (g)	50	50	50	50	50
Nata para montar, 35 % de grasa (g)	100	100	100	100	100
Queso crema, temperatura ambiente (g)	400	400	400	400	400
Azúcar granulado (g)	70	70	70	70	70
Maicena (g)	20	20	20	20	20
Azúcar granulado (g)	25	25	25	25	25
Yema de huevo (g)	50	50	50	50	50
Puré Ponthier (g)	250	250	250	250	250
Cobertura de mermelada					
Gelatina 200 Bloom Ingridium (g)	4	4	4	4	4
Agua fría (g)	25	25	25	25	25
Puré Ponthier (g)	200	200	200	200	200
Azúcar granulado (g)	18	18	18	18	18
Puré de limón 100 % Ponthier (g)	1	1	1	1	1

Método

Dejar todos los ingredientes a temperatura ambiente, excepto la nata para montar, el puré y el agua.

1. Base crujiente de galletas Digestive

Precalentar el horno a 300 °F (150 °C). Triturar las galletas en una picadora hasta obtener un polvo fino-medio. Añadir la sal, la ralladura de limón Ponthier y la mantequilla fundida tibia. Triturar los ingredientes hasta obtener una textura húmeda y arenosa. Extender la mezcla en un molde desmontable de 20 cm y apretarla con firmeza. Hornear durante 12-15 minutos o hasta que esté firme. Enfriar. Forrar el interior del molde con una banda de acetato y reservar.

2. Relleno de la tarta de queso

Mezclar la gelatina con agua fría. Batir la nata para montar a punto de nieve y reservar en el frigorífico. Poner el queso crema y 70 g de azúcar en el bol de la amasadora. Batir con la pala k a velocidad baja unos 2 minutos o hasta que esté suave y cremoso. En otro bol, batir la maicena y 250 g de azúcar con una varilla y, a continuación, añadir la yema de huevo, batir y reservar. Hervir el puré Ponthier a fuego lento en un cazo. Añadir 1/3 del puré a la mezcla de huevo y remover. Verter esta mezcla de nuevo en el cazo del puré y cocinar a fuego medio sin dejar de remover hasta obtener una textura de crema pastelera. Retirar del fuego. Añadir la pasta de gelatina y batir hasta que se disuelva y se integre completamente. Añadir la de crema de puré caliente a la mezcla de crema de queso. Batir con la pala k a velocidad media unos 2 minutos o hasta que la mezcla esté a 105 °F (40 °C). Incorporar poco a poco la nata montada. Verter sobre la base de galletas Digestive y meter al congelador hasta que esté firme.

3. Cobertura de mermelada

Pesar los ingredientes con una balanza de precisión. Mezclar la gelatina con agua fría. Poner ¼ del puré y el azúcar en un cazo y calentar a 122 °F (50 °C). Mientras tanto, fundir la pasta de gelatina en el microondas durante 15-20 segundos a potencia media. Retirar la mezcla del puré del fuego y mezclar bien con la gelatina fundida. Mezclar con el puré restante y el puré de limón Ponthier. Verter en el molde deseado y congelar.