



---

# *Tarta roja*

## *Rote Tarte*

*Antonio Bachour*  
Chef pastelero  
Konditormeister



---

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Tarta roja Rote Tarte

PARA 12-15 RACIONES / 6 CM DE DIÁMETRO

## MASA DE MARTA

Mantequilla	180 g
Azúcar de repostería	97 g
Sal	c.n
Harina de almendra	45 g
Huevos enteros	71 g
Harina	400 g
Colorante alimentario rojo en polvo base agua	4 g

Precalentar el horno a 160°C/325°F. En el bol de una batidora de pie equipada con un accesorio de pala, cortar la mantequilla en cubos pequeños y colocarla en un bol. Añadir la harina, el azúcar, la sal y la harina de almendras y batir hasta que la mezcla se parezca al pan rallado. Mezclar el huevo y el color. Añadir el huevo y unir la mezcla hasta que se forme una bola. Estirar la masa hasta que tenga un grosor de 1/8 de pulgada entre dos papeles de pergamino, cubrir con papel de plástico y refrigerar durante 20 minutos. Unte con mantequilla los moldes de tarta pequeños y corte la masa para que quepa. Forrar y recortar cada molde y congelar durante al menos 1 hora antes de hornear durante unos 15 minutos hasta que estén ligeramente dorados.

## FRANGIPANE DE VAINILLA Y ALMENDRA

Mantequilla blanda	137 g
Pasta de almendra 70%	266 g
Huevos	137 g
Vainas de vainilla	2
Ralladura de limón	1
Fécula de maíz	68 g

Mezclar la mantequilla blanda con la pasta de almendras y la maicena. Añadir los huevos y el resto de ingredientes y mezclar 1 minuto a velocidad baja. Colocar la crema de almendras en la tarta y hornear durante 8-10 minutos y dejar enfriar.

## CREMEUX DE CHOCOLATE BLANCO CON FRAMBUESA Y ROSA

Hojas de gelatina de plata	6,5 g
Puré de lichi, frambuesa y rosa PONTHIER	210 g
Jarabe de glucosa	10 g
Chocolate de inspiración de frambuesa	264 g
Chocolate blanco 35%	100 g
Nata/doble nata, fría	392 g

Remojar la gelatina plateada en agua helada hasta que se ablande; exprimir el exceso de agua y reservar. En una olla pequeña, poner a hervir a fuego lento el puré de lichi frambuesa y rosa PONTHIER y la glucosa. Añadir la gelatina y remover para que se disuelva. Colocar el chocolate en un bol. Verter la mezcla caliente sobre el chocolate y batir hasta que quede suave. Añadir la nata fría y procesar con una batidora de mano para emulsionar. Colocar encima el frangipane de vainilla y almendra hasta  $\frac{3}{4}$  de la tarta. Guardar en la nevera para que cuaje 30 minutos.

## PANNA COTTA DE FRAMBUESA

Yogur griego	150 g
Hojas de gelatina plateada	6 g
Nata líquida	75 g
Azúcar	45 g
Puré de frambuesa PONTHIER	260 g

Remojar la gelatina en agua helada hasta que se ablande; escurrir el exceso de agua y reservar. Llevar a ebullición la nata, el puré de frambuesas PONTHIER y el azúcar y añadir la gelatina para que se derrita completamente. Verter sobre el yogur y mezclar con la batidora de mano. Verter sobre el cremeux y guardar en la nevera para que cuaje.

## COMPOTA DE LICHI, FRAMBUESA Y ROSA

Puré de lichi, frambuesa y rosa PONTHIER	160 g
Azúcar invertido	80 g
Azúcar	20 g
Pectina NH	8 g
Puré de limón 100% PONTHIER	5 g
Frambuesas frescas	200 g

Calentar el puré de lichi frambuesa y rosa PONTHIER, las frambuesas frescas y el azúcar invertido a 35°C y añadir la mezcla de azúcar y pectina NH. Llevar a ebullición durante 1 minuto. Añadir el puré de limón PONTHIER 100%. Verter uniformemente en moldes de 20 g. Congelar hasta el momento de su utilización.

## MONTAJE

Colocar las bayas confitadas sobre la panna cotta, decorar con bayas.

FÜR 12/15 PORTIONEN – 6 CM DURCHMESSER

## SABLÉ-MASSE

Butter	180 g
Pudermilch	97 g
Salz	Nach Belieben
Mandelmehl	45 g
Ganze Eier	71 g
Mehl	400 g
Rotes Lebensmittelfarbpulver auf Wasserbasis	4 g

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel eines Standmixers mit Flachrührer geben. Mehl, Zucker, Salz und Mandelmehl hinzugeben und so lange schlagen, bis die Masse wie Semmelbrösel aussieht. Ei und Farbpulver vermengen. Das Ei hinzugeben und die Masse so lange verrühren, bis sie eine Kugel bildet. Den Teig zwischen zwei Pergamentbögen 3 mm dick ausrollen, mit Frischhaltefolie abdecken und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Kleine Törtchenformen ausbuttern und den Teig passend zurechtschneiden. Die Form auslegen und für mindestens 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Dann ca. 15 Minuten lang backen, bis sie leicht goldbraun sind.

## MANDEL-VANILLE-FRANGIPANE

Weiche Butter	137 g
Mandelpaste 70 %	266 g
Eier	137 g
Vanilleschote	2
Zitronenzest	1
Speisestärke	68 g

Die weiche Butter mit der Mandelpaste und der Speisestärke verrühren. Die Eier und die restlichen Zutaten hinzugeben und 1 Minute mit dem Mixgerät auf niedriger Stufe verrühren. Die Mandelcreme in die Tarte füllen, 8-10 Minuten backen und abkühlen lassen.

## WEISSE SCHOKOLADEN-LITSCHI-HIMBEER-ROSEN-CREME

Silberfarbene Blattgelatine	6,5 g
PONTHIER Litschi-Himbeer-Rosen-Püree	210 g
Glucosesirup	10 g
Schokolade Inspiration Himbeer	264 g
Weißer Schokolade 35 %	100 g
Schlagsahne/Doppelrahm, kalt	392 g

Die silberfarbene Blattgelatine in Eiswasser einweichen; das überschüssige Wasser ausdrücken und beiseite stellen. Das PONTHIER Litschi-Himbeer-Rosen-Püree und die Glucose in einem kleinen Topf zum Köcheln bringen. Die Blattgelatine hinzugeben und einrühren, bis sie sich auflöst. Die Schokolade in eine Schüssel geben. Die heiße Flüssigkeit über die Schokolade gießen und zu einer glatten Masse verrühren. Die kalte Sahne hinzugeben und mit einem Stabmixer zu einer Emulsion verarbeiten. Mit Mandel-Vanille-Frangipane übergießen, bis  $\frac{3}{4}$  der Tarte bedeckt sind. 30 Minuten lang kaltstellen.

## HIMBEER-PANNA COTTA

Griechischer Joghurt	150 g
Silberfarbene Blattgelatine	6 g
Schlagsahne	75 g
Zucker	45 g
PONTHIER Himbeerpüree	260 g

Die Blattgelatine in Eiswasser einweichen, bis sie weich wird; das überschüssige Wasser ausdrücken und beiseite stellen. Die Sahne mit dem PONTHIER Himbeerpüree und dem Zucker zum Kochen bringen und die Blattgelatine einrühren, bis sie sich vollständig auflöst. Den Joghurt hinzugeben und mit dem Stabmixer verrühren. Auf die Creme gießen und in den Kühlschrank stellen.

## LITSCHI-HIMBEER-ROSEN-KOMPOTT

PONTHIER Litschi-Himbeer-Rosen-Püree	160 g
Invertzucker	80 g
Zucker	20 g
Pektin NH	8 g
PONTHIER Zitronenpüree 100 %	5 g
Frische Himbeeren	200 g

Das PONTHIER Litschi-Himbeer-Rosen-Püree mit den frischen Himbeeren und dem Invertzucker auf 35°C erhitzen und die Zucker-Pektin NH-Mischung hinzugeben. Aufkochen und 1 Minute lang kochen lassen. Das PONTHIER Zitronenpüree 100% hinzugeben. Gleichmäßig auf 20-g-Formen verteilen. Bis zum Gebrauch im Gefrierschrank aufbewahren.

## ANRICHTEN

Das Beerenconfit auf das Pannacotta geben und mit Beeren dekorieren.