

NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

TARTA MIRAGE



PARA 20 UNIDADES

HOJALDRADO (2 VUELTAS DOBLES)

Sal	6 g
Agua mineral	100 g
Mantequilla seca 84%	65 g
Harina T65	220 g
Vinagre blanco	2 g
Mantequilla amasada	310 g

Disolver la sal en agua fría.

Mezclar la mantequilla con la harina en la batidora con la pala hasta obtener una textura arenosa.

Añadir la mezcla de agua y sal.

Hacer una mezcla rápida y breve.

Es importante no mezclar de manera prolongada para evitar dar cuerpo a la masa.

Sacar la masa del bol y darle una forma rectangular dos veces más larga que la mantequilla amasada.

Cubrir bien la masa y reservar a 2°C durante unas 6 horas.
*Opcional: el vinagre es necesario en caso de conservación prolongada en la nevera o el congelador.

Poner la mantequilla amasada en la masa después dar dos vueltas dobles con 6 horas de reposo a 2°C entre las vueltas.

MANTEQUILLA AMASADA PARA «HOJALDRADO (2 VUELTAS DOBLES)»

Mantequilla seca 84%	220 g
Harina T45	90 g

Mezclar la mantequilla de plegado y la harina en la batidora con la pala.

Los dos elementos deben estar bien mezclados antes de parar el amasado.

Retirar la mantequilla amasada del bol y dar una forma rectangular.

Cubrir la masa y reservar en frío positivo a 2°C durante unas 6 horas.

BIZCOCHO VIENÉS CLÁSICO

Yemas	30 g
Huevos enteros	85 g
Azúcar	65 g
Claras	55 g
Azúcar	20 g
Harina T45	45 g

Montar las yemas, los huevos y la cantidad grande de azúcar en la batidora.

Montar las claras a punto de nieve y añadirles la cantidad más pequeña de azúcar.

Mezclar las claras montadas a la primera mezcla y añadir la harina tamizada.

Extender el bizcocho regularmente sobre una tela de silicona.

SIROPE DE EMPAPADO DE AZAHAR

Agua mineral	150 g
Azúcar	40 g
Agua de azahar NOROHY	10 g

Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Dejar enfriar.

Añadir el agua de azahar.

Reservar en la nevera.

CREMA DIPLOMÁTICA DE AZAHAR

Leche entera UHT	540 g
Huevos enteros	100 g
Azúcar	80 g
Almidón de maíz	50 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	6 g
Agua de hidratación	30 g
Agua de azahar NOROHY	35 g
Nata UHT 35%	160 g

Llevar a ebullición la leche y verter sobre la mezcla de huevos, azúcar y almidón. Cocer hasta que hierva.

Añadir la gelatina hidratada. Enfriar rápidamente.

Alisar la crema pastelera, añadir el agua de azahar e incorporar la nata montada.

Utilizar enseguida.

GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

Glaseado Absolu Cristal	180 g
Agua mineral	20 g

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.

Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.



TARTA MIRAGE

Láminas de almendra cruda **SOSA**..... CS
Vainilla en polvo BIO de Madagascar **NOROHY** CS
Ciruelas Mirabel..... 1300g

Realizar el hojaldre.

Realizar el bizcocho, extender 600g por placa 40×60 y cocer a 230°C durante unos 6 minutos en horno ventilado.

Preparar el sirope de empapado.

Extender el hojaldre a 2mm y cortar discos de 9 cm.

Disponer un disco de hojaldre sobre un molde de tarta, volteado de 6 cm de diámetro.

Pinchar el fondo, después poner un tapete de silicona y una placa por encima de los discos de hojaldre para evitar que se inflen.

Hornear durante 40 minutos a 180°C. Dejar enfriar.

Cortar discos de bizcocho de 6 cm y empaparlos en el sirope.

Realizar la crema diplomática, después, con una manga con boquilla de 10 mm, escudillar 25g de esta crema en el fondo de la tarta hojaldrada.

Disponer el disco empapado y escudillar de nuevo 25g de crema diplomática hasta 2/3 mm antes del borde.

Lavar y cortar las ciruelas por la mitad.

Retirar el hueso.

Disponer las ciruelas uniformemente sobre la crema diplomática.

Calentar el glaseado Absolu y el agua y, a continuación, bañar las ciruelas. Colocar encima unas cuantas láminas de almendra tostadas y espolvorear con vainilla en polvo utilizando un colador.

