

**NOROHY**

- VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE -



## TARTELETA DE VAINILLA Y FRESA

POR THE FRENCH PÂTISSIER

PARA 6 TARTALETAS DE 8 CM DE DIÁMETRO

## MATERIAL

---

- |                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 varillas                      | 1 pincel de cocina                    |
| 1 lengua pastelera              | 1 balanza                             |
| 1 espátula con codo             | 1 termómetro sonda                    |
| 1 bol                           | Mangas pasteleras                     |
| 1 cuchillo de cocina            | Papel de horno                        |
| 1 rodillo de pastelería         | 1 molde Silikomart semiesfera 3 cm    |
| 1 batidora de brazo             | 1 molde Silikomart Globe              |
| 1 cacerola                      | 6 aros de tartaletas redondos de 8 cm |
| 1 batidora o un robot pastelero | 1 molde Silikomart Mini Dots          |



## OPCIONAL

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 2 reglas de 2 mm de grosor          | 1 tela microperforada                                    |
| 1 rallador (Microplane®) o un tamiz | 1 tapete para genovés de silicona de 28×38 cm con bordes |
| 1 lote de cortapastas lisos         |  |
| 1 placa microperforada              |  |



## PÂTE SUCRÉ DE VAINILLA

---

### INGREDIENTES

Mantequilla a temperatura ambiente ...	60 g
Azúcar glas .....	40 g
Harina de almendras .....	17 g
Sal .....	0,5 g
Huevo a temperatura ambiente .....	25 g
Harina blanca T55 .....	120 g
Extracto de vainilla (opcional) .....	1 g

Para conseguir una masa perfecta, le animamos a consultar nuestro dossier sobre pâte sucrée antes de lanzarse a hacer esta preparación.

**Crema** la mantequilla y el azúcar glas en el robot con la pala.

**Añadir** la almendra en polvo y la sal, después el huevo y el extracto de vainilla al hilo mezclando a velocidad media. En esta etapa, la mezcla no es homogénea, es normal.

**Añadir** la harina de una vez.

**Mezclar** hasta obtener una pasta amalgamada.

**Poner** la masa sobre la mesa de trabajo y trabajarla con la palma de la mano hasta obtener una masa homogénea.

Cuando la mezcla esté homogénea, **parar** de trabajarla para evitar activar el gluten. Así conservará todo su cuerpo y su textura desmenuzable.

**Extender** la masa a 2 mm entre 2 hojas de papel de horno. Para un resultado perfecto, utilizar dos reglas de 2 mm de grosor que se encuentran en las tiendas de bricolaje.

**Reservar** en frío.

**Untar** ligeramente con mantequilla los aros de tartaleta. Con una capa fina es suficiente, sin dejar trozos de mantequilla.

**Cortar** 6 fondos de masa de la medida de los aros de la tartaleta.

Con una regla y con un cuchillo bien afilado, **realizar**, a continuación, tiras un poco más anchas que la altura de los aros.

**Colocar** cada uno de los fondos sobre la tela de cocción (si es posible perforada), puesta sobre la placa (si es posible también perforada).

**Disponer** sobre cada fondo un aro de tartaleta.

**Añadir** una tira a cada uno de estos fondos de masa.

**Limpiar** el excedente de masa que sobrepasa el aro.

**Congelar** los fondos de masa crudos durante 10 minutos para asegurarse de que no se muevan en la cocción.

Pasado este rato, **precalentar** el horno a 150°C y colocar la rejilla a media altura.

**Hornear** los fondos de masa durante 20 minutos.

**Consejo del chef:** si los bordes de los fondos de tarta presentan imperfecciones después de esta primera cocción, rasparlos con cuidado con un Microplane® o un tamiz.

## PINTURA

### INGREDIENTES

Yemas.....	20 g
Nata líquida .....	5 g

Más allá del aspecto estético, la pintura permite aislar la masa de la humedad que aportan los diferentes rellenos.

**Mezclar** las yemas y la nata.

Con un pincel, **aplicar** una fina capa de esta mezcla sobre los fondos de tartaleta cocidos, enfriados y desmoldados.

**Cocer** de nuevo los fondos de tartaleta dorados 10 minutos a 150°C.



## BIZCOCHO TIERNO DE ALMENDRA, VAINILLA Y FRESAS FRESCAS

### INGREDIENTES

Mantequilla.....	26 g
Harina de almendras .....	166 g
Azúcar glas .....	120 g
Huevos .....	200 g
Extracto de vainilla.....	8 g
Claras .....	120 g
Azúcar.....	40 g
Harina T55 .....	40 g
Fresas frescas .....	250 g

**Precalentar** el horno a 160°C calor envolvente.

**Fundir** la mantequilla y reservarla a temperatura ambiente.

En un bol, **mezclar** la almendra en polvo, el azúcar glas, los huevos y el extracto de vainilla. **Batir** con las varillas hasta que la mezcla sea homogénea.

**Montar** a velocidad media las claras de huevo templadas en el bol del robot con las varillas. Cuando las claras estén espumosas, incorporar aproximadamente un tercio del azúcar.

**Añadir** el resto del azúcar en 2 veces, hasta obtener una textura flexible. No montar las claras demasiado firmes ya que sería complicado incorporarlas a la primera mezcla.

Con una lengua, **incorporar** un tercio de las claras montadas en la primera mezcla.

Después **añadir** el resto de las claras en dos veces, mezclando siempre delicadamente con la lengua pastelera.

**Añadir** la harina tamizada y después la mantequilla fundida templada.

**Extender** la preparación sobre un tapete para genovés con bordes de 28×38 cm anteriormente engrasado (o bien un

## PARA 6 TARTALETAS DE 8 CM DE DIÁMETRO

tapete liso de silicona) a una altura de 8 mm aproximadamente.

**Esparcir** rodajas de fresas frescas.

**Cocer** unos 12 a 15 minutos hasta que el bizcocho coja color. El bizcocho debe quedar bien tierno.

**Reservar** el bizcocho sobre una rejilla. Una vez enfriado, poner una hoja de papel de horno (o un tapete de silicona) sobre el bizcocho y girarlo. Despegar delicadamente el primer tapete de cocción.

**Cortar** el bizcocho con un cortapastas de 7 cm de diámetro.

**Filmar** a piel y reservar en frío o en el congelador hasta su uso.



## CONFITADO DE FRESA

### INGREDIENTES

Fresas bien maduras (o 100g de puré de fresas + 100g de fresas frescas) .200g  
Zumo de limón..... 10g  
Azúcar.....20g  
Pectina NH glaseado .....4g

**Verter** las fresas y el zumo de limón en una cacerola grande y hacer compota a fuego lento durante 4-5 minutos.

**Mezclar bien** el azúcar y la pectina en un bol.

Cuando las fresas hayan soltado el jugo y empiecen a deshacerse, **verter** fuera del fuego los ingredientes en lluvia y mezclar bien para incorporarlos sin que se formen grumos.

**Llevar** a ebullición a fuego lento. *Atención, el confitado tiende a pegarse en el fondo de la cacerola, hay que mezclar de manera continua o la cacerola se quemará. Para una gran cantidad, cocerlo todo a 104 °C.*

Para una cantidad menor, hacer la prueba del plato, muy conocida por adeptos a las confituras caseras. Esta prueba consiste en poner un plato en la nevera. Para comprobar si la consistencia del confitado es la correcta, verter media cucharadita sobre el plato muy frío y girarla en vertical. Si el confitado cae de manera muy viscosa, tiene buena consistencia. Si cae muy deprisa, quedará líquido una vez que se enfríe.

**Poner** el confitado en un bol.

**Batir** con la batidora de brazo si desea que tenga una textura uniforme.

**Verter** el confitado en moldes semiesferas de 3cm de diámetro (contar 1 semiesfera por tartaleta).

**Alisar** con una espátula con codo y congelar al menos 6 horas.

**Filmar** el resto de confitado a piel y reservarlo en la nevera hasta que se enfríe del todo (unas 3 horas).

En el momento de utilizarlo, **alisar** el confitado con las varillas.

## CREMOSO DE ALBAHACA

### INGREDIENTES

Leche .....	80 g
Nata entera líquida .....	80 g
Albahaca fresca .....	7 g
Yemas.....	50 g
Azúcar.....	20 g
Gelatina en polvo.....	4 g
Agua fría .....	24 g

El día anterior, **hervir** la leche y la nata.

**Picar** toscamente la albahaca y echarla en la cacerola, fuera del fuego.

**Dejar** infusionar una noche en frío, con la cacerola tapada.

Al día siguiente, **hidratar** la gelatina en agua fría.

**Mezclar** las yemas y el azúcar.

**Calentar** la mezcla de leche, nata y albahaca, después batir con la batidora de brazo.



**Colar por el chino** presando bien para recuperar el máximo de líquido.

**Verter** en hilo los líquidos sobre la mezcla de yemas y azúcar sin parar de batir para no cocer las yemas.

**Volver a verter** en la cacerola y cocer el conjunto a fuego lento como una crema inglesa (a 85°C).

**Añadir** la gelatina escurrida fuera del fuego.

**Batir** con una batidora de brazo.

**Reservar** en un recipiente en frío, tapado con film a piel, hasta que cristalice por completo (al menos 3 horas).

En el momento de utilizarlo, **alisar** el cremoso con las varillas.

## MOUSSE DE VAINILLA Y QUESO FRESCO BATIDO

### INGREDIENTES

Gelatina en polvo.....	4 g
Agua fría (1) .....	24 g
Yemas.....	40 g
Vaina de vainilla de Madagascar.....	1

Extracto de vainilla (opcional) .....	5 g
Azúcar.....	80 g
Agua (2).....	28 g
Queso fresco batido entero (40% de materia grasa) o yogur griego.....	200 g
Nata entera líquida .....	320 g

## PARA 6 TARTALETAS DE 8 CM DE DIÁMETRO

**Hidratar** la gelatina en agua fría (1) durante 10 minutos.

**Montar** la nata bien fría hasta obtener una textura elástica (pico de pato, no más).

En una cacerola, **verter** el agua, el azúcar, la vaina de vainilla raspada y el extracto de vainilla.

**Cocer** a 120°C.

Mientras tanto, **blanquear** las yemas en la batidora con las varillas a velocidad máxima.

Cuando el sirope esté a temperatura, **reducir** la velocidad de la batidora para verterlo al hilo sobre las yemas, después ponerlo de nuevo a velocidad alta.

**Fundir** la masa de gelatina en el microondas.

Una vez la preparación de bomba esté templada, **añadir** la gelatina fundida y continuar batiendo hasta que se enfríe del todo.

**Verter** la pasta bomba sobre el queso y mezclarlo todo delicadamente con la lengua pastelera para que la preparación no caiga.

**Añadir** la nata montada en dos veces y mezclar con la lengua pastelera. Es normal que la mousse tenga una textura muy elástica, casi líquida, se fijará en frío gracias a la gelatina.



### Consejo del chef:

Para potenciar el sabor de la vainilla, infundir la vaina de vainilla raspada en la nata fría durante 24 horas. Retirar la vaina antes de montar la nata.

Se puede añadir también el extracto de vainilla como complemento o incluso utilizar dos vainas en lugar de una para una mayor exquisitez.

## GEL DE VAINILLA

### INGREDIENTES

Agua .....	200 g
Extracto de vainilla .....	2 g
Azúcar .....	40 g
Pectina NH .....	7 g
Zumo de limón .....	4 g

**Calentar** el agua y el extracto de vainilla en una cacerola.

**Mezclar** el azúcar y la pectina en un bol.

## PARA 6 TARTALETAS DE 8 CM DE DIÁMETRO

Cuando el agua comience a calentarse (hacia los 50°C), **verter** la mezcla azúcar-pectina en lluvia en el agua sin dejar de remover. Llevar a ebullición.

Fuera del fuego, **añadir** el zumo de limón y mezclar.

**Dejar** enfriar y reservar en la nevera filmado a piel.

**Calentar** a 40°C aproximadamente antes de usar.

**Batir** de nuevo con la batidora de brazo sin hacer burbujas.



## GLASEADO ESPEJO FRESA

### INGREDIENTES

Azúcar.....	100 g
Jarabe de glucosa.....	100 g
Puré de fresa.....	65 g
Nata líquida entera.....	55 g
Inspiration Fresa <b>VALRHONA</b> .....	100 g
Gelatina en polvo.....	8 g
Agua fría.....	48 g

**Hidratar** la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

**Verter** el azúcar, la glucosa y el puré de fresas en una cacerola y dar un buen hervor (para una gran cantidad, llevar a 103°C).

En un vaso dosificador grande (estrecho y alto), **verter** la cobertura Inspiration Fresa y la nata líquida.

**Verter** el jarabe a 103°C sobre la cobertura y la nata, después añadir la gelatina.

**Batir** con ayuda de una batidora de brazo vigilando que no se incorpore aire.

**Filmar** a piel y reservar en la nevera.

En el momento de usar, **calentar** el glaseado a 28°C (método de remojo, ver más adelante).

**Batir** de nuevo con la batidora de brazo, con cuidado de no incorporar aire.

**Consejo del chef:** también se puede utilizar para glasear una tarta. En ese caso, calentarlo a 32°C.



## GEL DE VAINILLA

---

### INGREDIENTES

Agua .....	200 g
Extracto de vainilla .....	2 g
Azúcar .....	40 g
Pectina NH .....	7 g
Zumo de limón .....	4 g

**Calentar** el agua y el extracto de vainilla en una cacerola.

**Mezclar** el azúcar y la pectina en un bol.

Cuando el agua comience a calentarse (hacia los 50°C), **verter** la mezcla azúcar-pectina en lluvia en el agua sin dejar de remover. Llevar a ebullición.

Fuera del fuego, **añadir** el zumo de limón y mezclar.

**Dejar** enfriar y reservar en la nevera filmado a piel.

**Calentar** a 40°C aproximadamente antes de usar.

**Batir** de nuevo con la batidora de brazo sin hacer burbujas.



## MEZCLA

---

### MONTAJE DE LA CÚPULA

**Aflojar** el cremoso de albahaca con las varillas.

**Rellenar** tres cuartos de los moldes Globe con cremoso de albahaca.

**Golpear** los moldes sobre la mesa de trabajo para quitar todas las burbujas.

**Añadir** la semiesfera congelada de confitado de fresa al corazón de cremoso y alisar el cremoso a ras con una espátula con codo.

**Reservar** el montaje en el congelador hasta su completa congelación (6 horas mínimo).

**Preparar** la mousse de queso fresco.

**Rellenar** tres cuartos partes de los moldes Mini Dots con mousse de queso.

**Golpear** el molde para retirar las burbujas de aire.

**Pasar** un palillo o la punta de un cuchillo a lo largo de la ranura de la pequeña cavidad para que la mousse se ciña bien a la forma del molde.

**Disponer** el interior cremoso/confitado congelado en el centro de la mousse.

**Alisar** a ras con una espátula con codo.

**Reservar** el montaje en el congelador hasta su completa congelación (6 horas mínimo).

**Conservar** el sobrante de mousse en frío, en un recipiente filmado a piel o en vasitos. O verterla en moldes para utilizar más tarde y congelar.

**Importante:** después del montaje, es normal que sobre mucha mousse. Es muy fácil hacer una pasta bomba con una cantidad menor. ¡No dude en utilizarla en otro postre o comerla con fruta fresca!

## MONTAJE DE LA TARTELETA

CS Trocitos de almendra

100g Fresas frescas

**Disponer** un punto de confitado en el fondo de la tartaleta.

**Disponer** un disco de bizcocho apretando ligeramente.

Con una manga sin boquilla, **disponer** una fina capa de cremoso de albahaca sobre el bizcocho.

Con otra manga sin boquilla, **completar** con confitado de fresa hasta la altura de la tartaleta.

**Alisar** con una espátula con codo.

**Calentar** el glaseado espejo a 28°C. Batir con la batidora de brazo con cuidado de no hacer burbujas.

**Desmoldar** las cúpulas de mousse de queso y vainilla y pincharlas con 2 palillos. Atención, no hace falta que estén escar-chadas, esto impediría que el glaseado se adheriese a la cúpula.

**Sumergirlas** delicadamente poniendo atención en no poner glaseado en la cavidad central.

**Secar** el sobrante de glaseado pasándolo sobre papel de horno.

**Disponer** las cúpulas sobre las tartaletas y retirar los palillos.

**[Otro método de glaseado:** disponer las cúpulas sobre una rejilla, proteger la cavidad central con un cortapastas anteriormente filmado, verter el glaseado por el contorno y quitar la protección).

**Añadir** trocitos de almendras sobre el contorno de la tartaleta.

**Cortar** finas rodajas de fresas (de unos 2mm) y disponerlas lado a lado sobre un plato.

Con un cortapastas de 4cm (medida de la cavidad de los moldes Mini Dots), **cortar** las fresas en círculos.

**Poner** las fresas sobre la cavidad de la mousse.

Con una manga sin boquilla, **verter** gel de vainilla sobre las fresas.

**Dejar** descongelar 3 horas en frío.

**Sacar** las tartaletas de la nevera 15 minutos antes de la degustación.



## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

---

### PÂTE SUCRÉ DE VAINILLA

Conservación **en crudo** en bola, en hoja o moldeada: varias semanas **en el congelador**.

Conservación **cocida**: varias semanas **en el congelador**.

Conservación **cocida**: una semana **a temperatura ambiente**.

### BIZCOCHO TIERNO DE VAINILLA Y FRESA

Conservación 4 días **cocido**, filmado a piel, **en la nevera**.

Conservación varios meses, **cocido**, filmado a piel y congelado.

### CONFITADO DE FRESA

Conservación 72 horas **en la nevera**.

Conservación varias semanas **en el congelador**.

### CREMOSO DE ALBAHACA

Conservación 48 horas **en la nevera**.

Conservación varias semanas **en el congelador**.

### MOUSSE DE QUESO FRESCO BATIDO Y VAINILLA

Conservación 72 horas **en la nevera**, para un uso en vasito o con frutas.

### GEL DE VAINILLA

Conservación 10 días **en la nevera**, filmado a piel.

Conservación varios meses **en el congelador**.

### GLASEADO DE FRESA

Conservación 10 días **en la nevera**, filmado a piel.

Conservación varios meses **en el congelador**.

### TARTELETA ACABADA

Conservación 48 horas **en la nevera**. Mejor si se consume en las 12 horas posteriores al montaje.





## ¿QUIÉN ES THE FRENCH PÂTISSIER?

*Detrás de The French Pâtissier está Mehdi, un lionés que ha hecho de su pasión por la pastelería y el compartir su oficio. Procedente de una formación científica, durante su doctorado en astrofísica, Mehdi comienza a hacer pasteles y descubre una pasión. Finalmente, decide cambiar su gorra de astrofísico por el gorro de chef pastelero formándose en las principales casas, junto a chefs de renombre (Cédric Grolet, Cyril Lignac o incluso Maxime Frédéric).*

*Dotado de una creatividad desbordante y animado por la voluntad de transmitir e intercambiar ideas con otros apasionados, Mehdi decide crear su blog [thefrenchpatisier.com](http://thefrenchpatisier.com) para compartir sus consejos así como sus innovadoras creaciones. Después, desarrolla su proyecto con la ambición de revivir la pastelería en torno al intercambio y el despertar de los sentidos.*