

**NOROHY**   
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

# TARTAS PARA SAN VALENTÍN & EL DÍA DE LA MADRE



# TARTAS PARA SAN VALENTÍN & EL DÍA DE LA MADRE

Para 2 flores de 6 personas (12 unidades)

## BIZCOCHO MADELEINE FRAMBUESA

Huevos enteros.....	164 g
Azúcar invertido.....	49 g
Azúcar.....	81 g
Polvo de almendra blanqueada de Sicilia PARIANI.....	49 g
Harina de tradición.....	89 g
Levadura química.....	5 g
Nata líquida 35% UHT Excellence.....	80 g
Mantequilla.....	66 g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY.....	2 g
Frambuesas enteras.....	165 g

Empezar montando los huevos enteros, el azúcar y el azúcar invertido hasta obtener textura al lazo. A continuación, añadir la harina, la levadura química y la almendra en polvo, previamente tamizados juntos, mezclando suavemente. Añadir también a la mezcla la nata líquida, la mantequilla y las perlas de vainilla. Luego verter en un marco de silicona previamente engrasado y esparcir frambuesas congeladas. Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

## COMPOTA DE RUIBARBO, FRAMBUESA Y ROSA

Ruibarbo.....	201 g
Azúcar.....	40 g
Puré de frambuesa Meeker ADAMANCE.....	52 g
Azúcar.....	5 g
Pectina NH SOSA.....	3 g
Agua de rosas bio NOROHY.....	8 g

Primero pelar el ruibarbo y cortarlo en trozos. Luego añadir la primera cantidad de azúcar y dejar escurrir durante la noche. Al día siguiente, poner en una cacerola el ruibarbo y el zumo extraído junto con el puré de frambuesa. Cocinar a fuego lento hasta que el ruibarbo esté cocido. Por último, añadir la segunda cantidad de azúcar mezclado con la pectina NH y llevar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos. Enfriar rápidamente. Por último, aromatizar con agua de rosas.

## MASA DE GELATINA 6/1

Agua.....	28 g
Gelatina de pescado en polvo.....	5 g

Hidratar el polvo en agua fría y mezclar enérgicamente con unas varillas. Una vez que la masa haya gelificado correctamente, fundir al baño maría. Por último, verter en placa y cortar en cubos.

## BAVAROISE DE ROSA

Leche entera.....	106 g
Azúcar.....	27 g
Yemas de huevo.....	35 g
Masa de gelatina 6/1.....	17 g
Agua de rosas bio NOROHY.....	15 g
Nata líquida 35% UHT Excellence.....	118 g

Calentar la leche y luego blanquear el azúcar con las yemas de huevo. Luego cocer la crema inglesa a 82 °C, después añadir la masa de gelatina y batir. Dejar enfriar y luego dejar gelificar completamente. Alisar la crema inglesa gelificada y luego añadir el agua de rosas. Luego calentar una pequeña parte si es necesario para calentar la mezcla. Por último, añadir la nata montada espumosa y mezclar suavemente la bavaroise.

## CREMA DE VAINILLA Y MASCARPONE

Leche entera.....	24 g
Azúcar.....	24 g
Vaina de vainilla Bio de Madagascar NOROHY.....	1/2
Masa de gelatina 6/1.....	16 g
Mascarpone.....	53 g
Nata líquida 35% UHT Excellence.....	228 g

Llevar a ebullición la leche con el azúcar y la vaina de vainilla rajada y raspada. Infundionar durante 15 minutos. A continuación, añadir la masa de gelatina, colar el mascarpone y mezclar enérgicamente. Añadir la nata líquida fría sin dejar de batir para evitar grumos. Reservar en la nevera durante 12 horas.

## GLASEADO NEUTRO DE VAINILLA

Glaseado Absolu Cristal neutro VALRHONA.....	180 g
Agua.....	18 g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY.....	3 g

Calentar el glaseado, la vainilla y el agua hasta que hierva a fuego lento.

## MEZCLA

Bizcocho madeleine frambuesa .....	1 x (40x30 cm)
Compota de ruibarbo, frambuesa y rosa .....	250 g
Bavaroise de rosa .....	300 g
Crema de vainilla y Mascarpone .....	350 g
Chocolate Blanco Opalys 33% VALRHONA .....	100 g
Frambuesas .....	125 g
Colorante liposoluble rosa natural .....	1g
Frambuesas en polvo .....	10 g
Glaseado neutro de vainilla .....	200 g

En primer lugar, verter la bavaroise de rosas en los moldes de silicona con forma de calisson y congelar. A continuación, cortar el bizcocho madeleine de frambuesa con un cortador calisson, después escudillar encima la compota de ruibarbo teniendo cuidado de que no sobresalga del bizcocho. Luego colocar el disco de mousse de rosas congelado sobre la compota y congelar. Montar suavemente la crema de vainilla mascarpone y alisar los bordes de las tartas con una espátula sin poner nada sobre el disco de bavaroise de rosa. Cortar tiras de rhodoïd del tamaño del contorno del pétalo y de 4 cm de ancho. Por último, alisar la chantilly sobre las tiras y colocar suavemente alrededor de los bordes de los pétalos. Congelar y luego retirar el rhodoïd. Después, escudillar tres bolas de chantilly encima de cada pétalo. Pulverizar a continuación con el glaseado de vainilla usando una pistola y decorar con puntas de compota de ruibarbo y frambuesas frescas. Por último, decorar con pétalos de chocolate blanco ligeramente coloreados de rosa y espolvoreados con polvo de frambuesa.