




TARTA DE CHOCOLATE CRUJIENTE

En colaboración con:
Silvia Federica Boldetti
Pastry Queen 2016
Profesora AMPI
 /silviafederica.boldetti





Tarta de chocolate crujiente

INGREDIENTES PARA LA MASA

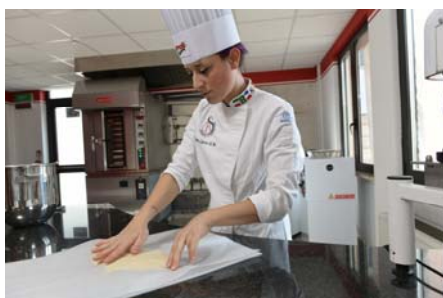
- 225 g de mantequilla en polvo
- 140 g de azúcar
- 50 g de almendras en polvo
- 1 g de sal
- 90 g de huevo
- 1 g de semillas de vainilla (interior de la vaina)
- 370 g de harina 00 (débil)



PROCEDIMIENTO

Amasar la mantequilla con el azúcar y la vainilla en la planetaria, agregar los huevos, la sal y el polvo de almendras y, por último, la harina.

Extender la masa a 2mm entre dos hojas de papel horno y dejar reposar una noche.



2



Tarta de chocolate crujiente

INGREDIENTES PARA EL FRANGIPANE

- 150 g de mantequilla fresca
- 130 g de azúcar de caña en bruto
- 70 g de chocolate negro 55%
- 70 g de chocolate blanco
- 40 g de aceite de semillas
- 240 g de huevos
- 220 g de polvo de avellanas
- 25 g de harina débil (00)
- Mermelada de albaricoque



PROCEDIMIENTO

Batir la mantequilla blanda con el azúcar. Agregar los huevos de a poco, el polvo de almendras y el chocolate derretido y, por fin, la harina y el aceite de semillas. Rellenar la tarta con mermelada y el frangipane, luego a cocción en horno; después ponerla en el enfriador bajar la temperatura.



3



Tarta de chocolate crujiente

LA COCCIÓN EN EL HORNO ROTATIVO ROTOR WIND DE ZANOLLI

T°: 150° C

Tiempo de cocción: alrededor de 30 minutos

Válvula: cerrada, abierta los últimos 5 minutos



LA COCCIÓN EN EL HORNO ESTÁTICO POLIS PW DE ZANOLLI

T°: 155° C

Tiempo de cocción: 30 minutos

Potencias: cielo 5, platea 2

Válvula: cerrada, abierta los últimos 10 minutos

Tarta de chocolate crujiente

INGREDIENTES PARA GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO

- 300 g de crema
- 260 g de chocolate negro 50%
- 50 g de miel
- 1 g de semillas de vainilla (interior vaina)



PROCEDIMIENTO

Derretir el chocolate. Calentar la crema a 50° y diluir en su interno la miel. Emulsionar las dos mezclas junto con la vainilla para obtener una ganache brillante. Colar en el molde sobre el frangipane a nivel con la tarta. Cubrir la superficie con la ganache de chocolate.



Tarta de chocolate crujiente

INGREDIENTES PARA EL STREUSEL

- 100 g de azúcar de caña bruto
- 100 g de polvo de avellanas
- 100 g de harina débil (00)
- 90 g de mantequilla fresca
- Oro in polvo para decorar



PROCEDIMIENTO

Amasar velozmente todos los ingredientes y dejar reposar en el refrigerador. Pasar por un tamiz de malla ancha y cocinar sobre una estera perforada hasta que se doren. Temperatura: alrededor de 160° y 15 minutos con válvula abierta. Finalmente, distribuir el streusel sobre la capa de ganache de chocolate.



