



MINI TARTAS DE NARANJA

Ingredientes

Para la masa azucarada

- 340 gr de harina
- 10 gr de sal
- 230 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 c.s de azúcar avainillado.

Para el relleno

- 2 yemas de huevo
- 3 claras de huevo
- 150 ml de crema agria (*creme fraiche*)
- 90 gr de azúcar
- 1 c.s.de ralladura de naranja
- 1 c.s. de ralladura de lima
- 150 ml de zumo de naranja

Elaboración

Para la masa azucarada

Tamizamos la harina y añadimos la sal, el azúcar normal y el azúcar avainillado.

Añadiremos la mantequilla fría en dados y arenamos con la punta de los dedos y añadimos el huevo batido. Trabajamos dos minutos hasta homogeneizar masa.

Estiramos en rodillo a un grosor de ½ cm y refrigeramos 30 minutos.

Troquelar con aro de 10 cm y colocar en molde de tartaleta encamisado, pinchar para evitar que suba la masa

Horneamos en blanco unos 10 minutos a 140 °C

Elaboración crema

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar. Incorporamos cortando la crema agria y después el zumo colado y las pieles

Rellenamos las tartaletas y horneamos a 180 °C unos 20 minutos hasta que la masa haya cuajado.

Mientras, montamos las claras al baño maria con el resto de azúcar.

Dejamos enfriar las tartaletas y decoramos con el merengue y quemamos con soplete



La mejor formación
está en la calidad

TARDALETAS DE MANZANA AL HORNO

Ingredientes

Para la masa

- 250 gr de harina floja
- Pizca de sal
- 125 gr de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 40 gr de azúcar
- 2-3 c.s. de agua

Para la crema de almendras

- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de almendra polvo
- 2 huevos
- Pizca de vainilla
- 1 c.s. de ron

Otros

- 4 manzanas

Elaboración

Para la masa

Tamizamos la harina con la sal. Añadimos la mantequilla en dados y arenamos hasta obtener una textura granulada. Incorporamos la yema de huevo batida, el azúcar y el agua. Formamos una bola amasando rápidamente los ingredientes. Enfilmamos y refrigeramos unos 20 minutos. Estiramos la masa con un grosor máximo de ½ cm y forramos los moldes de la tartaleta previamente encamisados.

Para la crema de almendras

Cremamos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa homogénea. Añadimos las almendras en polvo, los aromas y el ron.

Rellenamos las tartaletas. Horneamos 180 °C unos 20-25 minutos.

Descorazonamos las manzanas y colocamos un poco de azúcar y mantequilla en el interior y horneamos hasta que esté tierna.

Mientras se enfría la tartaleta retiramos la piel de la manzana y rellenamos con la pulpa de la manzana.

Podemos espolvorear azúcar y quemar por encima al pase



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE MANZANA

Ingredientes

- 1 nuez de mantequilla
- 1 c/s de azúcar moreno
- 200 g. de manzana reineta rallada con piel
- 1 rama de vainilla
- 1 Chorro de Ron
- 250 g. de harina
- 10 g. de levadura en polvo

Elaboración

Calentar el horno a 170°C.

Untar un molde con mantequilla y harina.

En una sartén derretir la nuez de mantequilla con azúcar y caramelizamos, añadimos la manzana rallada en ese fondo con la vainilla rascada y el ron y salteamos a fuego fuerte.

Escurremos y reservamos la manzana.

Mezclar azúcar con mantequilla y doblar volumen e incorporar los huevos batidos uno a uno.

Incorporar la harina tamizada, la levadura, la sal y la ralladura.

Añadir la harina a la masa anterior con la manzana salteada y remover.

Meter la masa en el molde sin sobrepasar los $\frac{3}{4}$.

Con una mandolina laminar las manzanas reinetas muy finas.

Colocar las manzanas sobre la masa del bizcocho cruda y echarle azúcar y mantequilla.

Hornear 35 minutos.

Espolvorear azúcar glas por encima.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE ZANAHORIAS CON CREMA Y COCO

Ingredientes

- 3 huevos
- 200 g. de azúcar
- 140 g. de harina
- 1 g. de sal
- 10 g. de impulsor
- 100 g. de aceite
- 40 g. de nueces picadas
- 80 g. de piña triturada
- 200 g. de zanahoria rallada
- 1 c.c de 4 especias

Para la crema

- 200 g. de mantequilla pomada
- 200 g. de azúcar glas
- 250 g. de queso philadelphia
- 80 g. de pulpa de piña
- 40 g. de coco rallado tostado
- Nueces

Decoración:

- 50 g. de coco rallado tostado

Elaboración

Blanqueamos los huevos con azúcar. Añadir el aceite y la harina tamizada con el impulsor, la sal. Añadir la piña triturada, las nueces picadas y las zanahorias ralladas y finalmente las cuatro especias. Verter la masa en un molde de 18 cm de diámetro y cocer a 170 ° C alrededor de 25 a 30 minutos.

Para la crema

Cremar la mantequilla pomada con el azúcar glas, añadir el queso, la pulpa de piña y el coco rallado tostado.

Espolvorear toda la tarta con coco rallado tostado, decorar con rosetones de crema y decorar con zanahorias de fondant



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Ingredientes

- 2 huevos
- 200 ml de azúcar
- 200 ml de harina
- 100 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 1 c.s. de levadura Royal
- 1 cucharada de vainilla
- 3 cucharadas de cacao (para la masa)
- 200 ml de leche
- 500 ml de nata líquida
- 50 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 250 gr de chocolate negro
- 200 gr de nata líquida
- 70 gr de almendra granillo

Elaboración

En un bol grande, montar los huevos con el azúcar. Añadir el aceite, la leche, la vainilla, incorporar la harina, el cacao y el impulsor tamizados.

Forrar un molde rectangular con papel de horno. Rellenar un dedo de masa y cocer al horno precalentado a 180° C durante 15 min.

Verter 200 ml de leche encima del pastel y poner a enfriar.

Hidratar la gelatina y fundirla dentro de 50 gr de nata.

Juntamos con el resto de nata mientras vamos montando con las varillas, añadimos el azúcar.

Conservamos en frío.

Hacemos una trufa fundiendo el chocolate con la nata. Cuando tengamos una textura lisa y brillante añadimos las almendras granillo.

Cuando la tarta este fría la cubrimos con nata y enfriamos otra vez. Cubrimos con la trufa de almendras.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE CEREZAS

Ingredientes

Para la base

- 200gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de azúcar
- Raspa de limón

Para el relleno

- 300gr de cerezas
- 30 gr. de azúcar
- 5 c.s. de miel
- 5 c.s de kirsh
- 3 huevos
- 100 gr mascarpone
- 2 Dl de nata para montar.

Elaboración

Para la base de la tarta mezclar la harina con la mantequilla formando migas. Añadir el huevo y el azúcar y la raspa de limón. Mezclar formando una bola fina y uniforme. Encamisar un molde de 20 cm de diámetro y forrar con la masa estirada. Pinchamos el fondo con un tenedor. Precocemos al horno 10 min a 180°C.

Para el relleno de la tarta sacamos los huesos de las cerezas. Batimos el azúcar con el mascarpone. Añadimos la miel, el kirsh, y los tres huevos. Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos la base y metemos al horno a 180° C durante 35 min. Decorar con nata montada.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA RÁPIDA DE QUESO MASCARPONE Y MANGO

Ingredientes

- *1 paquete de galletas María*
- *Mantequilla pomada*
- *Azúcar*
- *2 bandejas de queso mascarpone*
- *1 mango maduro*
- *TPT de agua y ron*
- *C/S de azúcar*
- *1 rama o esencia de vainilla*
- *1 clavo de olor*
- *Canela en rama*
- *Azúcar*
- *Azúcar moreno.*
- *1 bandeja de moras o de frambuesa*

Elaboración

Pomar la mantequilla y reservar fuera de la nevera, poner las galletas en un vaso de Turmix y triturar, llevar a un bol estos ingredientes, añadir azúcar al gusto, mezclar bien. Utilizar como base de un molde de aro del tamaño deseado. Rellenar el molde con base de galleta con el mascarpone escurrido de suero.

Preparar un almíbar de agua, ron y azúcar acompañado de las especias, cortar el mango de la forma pertinente para utilizarlo como tapa del queso mascarpone, infusionar en el almíbar.

Reducir el almíbar a textura de salsa y reservar.

Montar tapa del mascarpone al pase, para que no licue el queso mascarpone. Espolvorear con azúcar moreno y quemar con soplete.

Decorar finalmente el plato poniendo encima de cada pastelito una mora o una frambuesa.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE CACAO Y REMOLACHA

Ingredientes

- 100 ml de almíbar TPT
- 250 gr de remolacha
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 1 c.s.de café descafeinado soluble
- 100 gr de mantequilla
- 3 huevos
- 100 gr de azúcar
- 70 gr de harina
- 5 gr de impulsor
- 20 gr de cacao

Elaboración

Turmizar el almíbar con la remolacha y colocar en la base del molde de cocción

Troceamos y derretimos el chocolate al baño maría, agregamos el café y la mantequilla troceada y mezclamos hasta homogeneizar.

Declaramos los huevos y batimos las yemas ligeramente e incorporamos a la preparación anterior una vez fuera del fuego.

Montamos las claras e incorporamos cortando.

Por último tamizamos la harina, el impulsor y el cacao e incorporamos cortando con movimientos envolventes.

Colocar sobre la remolacha y hornear a 180 °C unos 20 a 25 minutos.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE QUESO Y YOGUR CON MERMELADA DE MELOCOTÓN

Ingredientes

Para la Base

- 200 gr. de cereales crujientes
- 30 gr. de almendra en polvo
- C/S de azúcar
- Mantequilla

Para el Relleno

- Queso Philadelphia
- 2 yogures griegos
- Azúcar
- Gelatina

Para la Gelatina

- 4 hojas de gelatina
- Agua fría
- 100 gr. de crema de leche

Elaboración

Realizaremos la base triturando bien fino los ingredientes secos de la base de la tarta, mezclar y añadir la mantequilla troceada, amasar en arenado y ligar una base ligeramente compacta. Colocar en la base del molde de la tarta. Reservar en nevera para que tome cuerpo.

Seguimos con el relleno dejando enfriar la gelatina, añadir al queso Philadelphia, mezclar bien procurando obtener una preparación homogénea, añadir C/S de yogur y mezclar, verter sobre la base de la tarta y dejar reposar en nevera.

Para la Gelatina

Remojar la gelatina en agua fría durante 5 minutos, escurrir y llevar a un cazo con la crema de leche, calentar hasta que se diluya la gelatina.

Una vez tome cuerpo la preparación, cubrir con mermelada de melocotón o similar en una capa del grueso deseado.



TARTA DE TURRON Y NARANJA

Ingredientes

Para la masa sucrée

- 220 gr harina
- 135 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 45 gr de almendra
- 1 huevo
- Pizca de vainilla

Para la crema de naranja y turrón

- 50 gr de azúcar
- 75 gr de mantequilla
- 100 gr de turrón
- Piel de 1 naranja
- 100 ml de zumo de naranja
- 2 huevos

Para la crema de naranja

- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 85 gr de azúcar
- 5 gr de maicena
- Piel de naranja
- 90 ml de zumo de naranja
- 85 gr de mantequilla

Elaboración

Para la masa sucrée

Tamizar la harina y mezclar con la almendra molida, el azúcar y la vainilla. Arenar con la mantequilla fría y agregar el huevo batido.

Amasar solo lo necesario hasta obtener una masa homogénea. Estirar y formar el molde.

Hornear en blanco unos 10 minutos a 160 °C.

Para la crema de naranja y turrón

Turmizamos la mantequilla, ablandada con el azúcar y el turrón.

Añadimos ralladura de ½ naranja, los huevos batidos y el zumo de naranja.

Verteremos el relleno sobre la masa cocida en blanco. Horneamos unos 20 minutos.

Para la crema de naranja

Pondremos el azúcar, la maicena, el huevo y la yema de huevo en un reductora y cocemos removiendo continuamente a fuego bajo añadiendo el zumo de naranja y la ralladura. Cuando la crema hierva, retiramos del fuego, dejamos entibiar y añadimos la mantequilla pomada.

Una vez fría la tarta, cubrir con la crema tibia, estirar y dejar enfriar unas dos horas.