



Tarta de mousse frambuesa y cremoso de vainilla



4 personas



2 horas

Una suave mousse de frambuesa cubierta por un cremoso de vainilla y chocolate blanco, rellena de puré de frambuesa sobre una plancha de bizcocho genovés. Una delicia ideal para cualquier celebración.



alta

INGREDIENTES

Para la plancha de bizcocho genovés

2 huevos

25 gr azúcar

25 g harina

5 gr de sal

1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN

Elaboración de la plancha de bizcocho genovés

- Mezclar los huevos con el azúcar y batir hasta blanquear los huevos.
- Añadir la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes.
- Cubrir una bandeja de horno con papel de horno y estirar la masa.
- Llevar al horno precalentado a 180 °C durante 10 min.
- Cuando la plancha este fría, retirar el papel y reservar.
- Con un molde cuadrado marcar la plancha.
- Poner el acetato recubriendo el molde cuadrado por la parte interna.

NOTAS

Esta receta requiere de varios pasos en su preparación. Léela hasta el final para conocerlos todos en detalle.



Nutriendo el futuro



Tarta de mousse frambuesa y cremoso de vainilla



4 personas



2 horas

Una suave mousse de frambuesa cubierta por un cremoso de vainilla y chocolate blanco, rellena de puré de frambuesa sobre una plancha de bizcocho genovés. Una delicia ideal para cualquier celebración.



alta

INGREDIENTES

Para el interior
gelificado de frambuesa

130 gr puré de
frambuesa

80 gr frambuesa fresca
o congelada

3 gr pectina NH

4 gr gelatina 200 Bloom

PREPARACIÓN

Para el interior: confit gelificado de frambuesa

- Poner las hojas de gelatina a hidratar hasta que se ablanden. Escurrir el exceso de agua y reservar.
- En un bol, combinar el azúcar con la pectina y reservar.
- Colocar en un cazo las frambuesas enteras y cocinar a fuego medio, hasta obtener una especie de compota.
- Añadir el puré de frambuesas y calentar ligeramente.
- Incorporar la mezcla de azúcar y pectina a fuego lento y llevar a ebullición removiendo constantemente con unas varillas.
- Apagar el fuego e incorporar la gelatina del confit para disolverla y dejar enfriar hasta los 35 °C.
- Disponer de un aro para tartas de 12 cm de diámetro, con una tira de acetato.
- Verter el confit en el interior del aro hasta 1 cm de grosor.
- Guardar en el congelador hasta que se pueda manipular.



Tarta de mousse frambuesa y cremoso de vainilla



4 personas



2 horas

Una suave mousse de frambuesa cubierta por un cremoso de vainilla y chocolate blanco, rellena de puré de frambuesa sobre una plancha de bizcocho genovés. Una delicia ideal para cualquier celebración.



alta

INGREDIENTES

Para la mousse de
frambuesa

500 gr Nata

Pasteurizada Président

Profesional

250 gr merengue

15 gr zumo de limón

17 gr hojas de gelatina

PREPARACIÓN

Para elaborar la mousse de frambuesa

- Calentar un poco de puré a 45 °C y fundir en él las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas.
- Agregar el resto del puré removiendo cuidadosamente, incorporar el zumo de limón y añadir un poco de nata semimontada y luego el merengue.
- Incorporar finalmente el resto de la nata con mucha suavidad, para que la mezcla no baje, y reservar en frío.



Tarta de mousse frambuesa y cremoso de vainilla



4 personas



2 horas

Una suave mousse de frambuesa cubierta por un cremoso de vainilla y chocolate blanco, rellena de puré de frambuesa sobre una plancha de bizcocho genovés. Una delicia ideal para cualquier celebración.



alta

INGREDIENTES

Para el Cremoso de
vainilla

500 g Nata

Pasteurizada Président

Profesional

70 gr azúcar

4 yemas de huevo
grande

150 gr chocolate blanco

8 gr hojas de gelatina

Pasta de vainilla

Bourbon c/n

PREPARACIÓN

Para elaborar el cremoso de vainilla

- Hidratar las gelatinas, escurrirlas y reservarlas. Combinar en un bol las yemas de huevo junto al azúcar.
- Incorporar la cantidad de pasta de vainilla al gusto.
- Hervir la nata en un cazo y añadir las yemas junto al azúcar y cocinar hasta los 84 °C removiendo constantemente.
- Agregar la gelatina. Dejar enfriar hasta los 25 °C.
- Incorporar en dos o tres veces la nata semi-montada. Añadir la elaboración a una manga pastelera.



Tarta de mousse frambuesa y cremoso de vainilla



4 personas



2 horas

Una suave mousse de frambuesa cubierta por un cremoso de vainilla y chocolate blanco, rellena de puré de frambuesa sobre una plancha de bizcocho genovés. Una delicia ideal para cualquier celebración.



alta

TIPS

Esta receta se puede declinar perfectamente para servir como postre en un restaurante, presentándose de manera individual para cada comensal.

MONTAJE DEL POSTRE

- Coger un aro de 20 cm de diámetro y 4 cm de alto, en cuya base hay una plancha de bizcocho. El aro debe estar forrado con una tira de acetato.
- Rellenar con la mousse de frambuesa hasta la mitad, poner encima el disco de confit gelificado de frambuesa, y llevarlo a la nevera durante 2 horas para que coja consistencia.
- Sacar la mousse de frambuesa del congelador y rellenar con el cremoso de vainilla.
- Sacar del congelador, rellenar con el cremoso de vainilla y llevarlo al congelador durante 4-5 horas.
- Sacar la tarta del congelador, retirar el molde y la tira de acetato.
- Bañarlo con un glaseado neutro.
- Decorar la tarta por encima con frutas y chantilly.