Tarta Bretona de Peras

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Crema de peras

Azucar: 100 Gramos
Crema a 1/2 punto: 160 g
Glucosa: 20 g
Gelatina: 10 g
Crema de leche: 160 g
Agua: 50 cc
Puré de peras: 80 g

Jalea de peras

Jugo de Limón: 10 cc
Agar agar: 6 g
Jugo de peras: 400 cc
Azucar: 1800 grs.
Licor de Peras: 100 cc

Masa

Bicarbonato: 5 g
Polvo para hornear: 10 grs.
Sal fina: 4 grs.
Harina 0000: 200 g
Azucar: 140 grs.
Mantequilla pomada: 150 g
Yema de huevo: 60 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- En la cuba de una batidora, colocar la *mantequilla*, el azúcar, las yemas y mezclar con lira.
- Tamizar la *harina*, la sal, el polvo para hornear, el bicarbonato y agregar al batido

- Cuando se haya integrado, retirar la masa de la batidora.
- Sobre una superficie de trabajo enharinada, colocar la masa y estirarla con un rodillo.
- Colocarla en aros de 8 cm de diámetro y de 1, 5 cm de altura, y apretarla un poco con los dedos.
- Hornear a 175 °C por 18 minutos.

Crema de peras

- En una sartén, hacer un caramelo a seco colocando una capa fina de azúcar
- Ir agregando el resto del azúcar hasta obtener el caramelo.
- Mientras se hace el caramelo, calentar suavemente la *crema*
- En un pequeño tazón, hidratar la *gelatina* en el agua
- Reservar.
- Cuando el caramelo esté dorado, retirar del fuego y agregar la glucosa, la *crema* caliente, el puré de peras e integrar bien todo.
- Agregar la *gelatina* hidratada cuando el *almíbar* aún esté caliente y mezclar hasta fundir.
- Llevar la mezcla a baño maría inverso
- Cuando la preparación haya bajado la temperatura y comience a coagularse, incorporar la *crema* a ½ punto.
- Trasladar la *crema* a un molde de silicona de la medida del aro con masa
- Enfriar primero en la nevera heladera y luego en el congelador.

Jalea de peras

- En un tazón, mezclar el *jugo* de peras, el azúcar, el agar-agar y trasladarlo a una olla.
- *Hervir* durante 1 minuto y luego colocar esta preparación en un tazón sobre un baño maría inverso
- Añadirle el *licor* de pera y el *jugo* de *limón*.

Armado

- Sobre las tarteletas cocidas y frías, colocar la jalea de peras
- Por encima, disponer la *crema* de peras moldeada con un baño transparente con colorante caramelo.
- Servir y disfrutar.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Al hacer el caramelo, utiliza una sartén de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente y el azúcar se caramelice casi toda al mismo tiempo.
- Decora las tarteletas con cabitos de pera hervidos y pintados con brillo
- Adorna también con confites de violetas cristalizadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-bretona-de-peras