

# Tarta Bretona



## Ingredientes

### Crema pastelera de chocolate

**Esencia De Vainilla:** 1 cda.  
**Azucar:** 180 grs.  
**Leche:** 480 g  
**Cacao Amargo:** 60 grs.

**Almidón de Maíz:** 40 grs.  
**Chocolate Semiamargo:** 150 g  
**Yemas:** 60 g

### Curd Tropical

**Huevo:** 1 Unidad  
**Yemas:** 3 Unidades  
**Ralladura de naranja:** 2 Unidades  
**Gelatina sin sabor:** 7 grs.

**Azucar:** 120 grs.  
**Manteca:** 120 grs.  
**Jugo de maracuyá:** 60 cc

### Masa Bretona

**Azucar:** 140 grs.  
**Harina 0000:** 220 grs.  
**Yemas:** 80 g  
**Cacao Amargo:** 30 grs.

**Sal fina:** Una pizca  
**Polvo para hornear:** 15 grs.  
**Manteca:** 150 g

## Preparación de la Receta

### Para la Mas Bretona

- Batir la *manteca*, el azúcar y la sal

- Agregar las yemas y luego la *harina*, el cacao y el polvo de hornear tamizados
- Tomar la masa y enfriar
- Estirar la masa a 5 mm de espesor Colocar en un disco de 22 / 24 cm diámetro
- Hornear a 180°C por 15 a 20 minutos
- Hacer una cavidad con el revés de una cuchara.

## Para el Curd Tropical

- Mezclar *huevo*, yemas y azúcar en un bols.
- Agregar el *jugo* y la ralladura.
- Cocinar sobre baño de María hasta espesar.
- Retirar y agregar la *gelatina* hidratada.
- Unir la *manteca* fría en trocitos.
- Homogeneizar-opcionalmente tamizar.
- Volcar sobre la masa cocida y fría
- Enfriar.
- Este curd puede hacerse con *jugo* de naranjas, *limón*, *pomelo* rosado, mango o frambuesas.

## Para la Crema pastelera de Chocolate

- Calentar la leche con la mitad del azúcar y el cacao.
- Mezclar el resto del azúcar con el almidón y las yemas
- Unir y cocinar como una *crema* pastelera
- Tamizar y volcar sobre el *chocolate* picado
- Perfumar con la esencia
- Homogeneizar y volcar sobre el pie frío
- Enfriar.

## Armado

- Sobre la torta colocar el curd y enfriar.
- Colocar la *crema* de *chocolate* en un manga con *boquilla* lisa y decorar la superficie haciendo copos.
- Decorar con spaghetti de *chocolate* blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-bretona>