Tarta de frambuesas y creme bruleé



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coulis de frambuesas gelificado

Azucar: 50 grs.
Agua: 30 cc
Frambuesas Frescas: 250 g
Gelatina sin sabor: 6 grs.

Creme brulee de vainilla

Leche: 250 cc
Azucar: 150 grs.
Crema de leche: 250 grs.
Yemas: 8 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Cubierta

Hojas de menta: A gusto
Azucar rubia: 100 Cantidad necesaria
Azucar: 100 grs.

Masa bretona

Polvo de hornear: 20 grs.
Azucar: 140 grs.
Harina 0000: 200 grs.
Manteca pomada: 150 grs.
Yemas: 60 g
Sal fina: 4 grs.

Preparación de la Receta

Masa bretona

- Coloque en la batidora la *manteca* pomada y azúcar, comience a batir hasta *blanquear*, condimente con sal, luego agregue las yemas y una vez que los ingredientes estén incorporados añada en dos veces la *harina* junto con el polvo de hornear previamente tamizados, siga batiendo hasta lograr una masa homogénea
- Retire la masa del bowl y envuélvala en papel film, reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo trabaje la masa con las manos y luego estírela con un palo de amasar logrando un espesor de 6mm.
- Sobre una placa con papel *manteca* acomode la masa, coloque sobre esta un aro de 18cm de diámetro y córtela, retire el excedente de los bordes y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
- A mitad de cocción de la tarta aplaste el centro suavemente con el revés de una cuchara dejando los bordes elevados.

Coulis de frambuesas gelificado

- Hidrate la *gelatina* con 30cc de agua a temperatura ambiente.
- Procese las frambuesas hasta obtener la pulpa, luego cuélela para quitar las semillas.
- Vuelque la pulpa de frambuesas dentro de una olla y lleve al fuego, incorpore azúcar y cocine a fuego medio.
- Una vez que tome temperatura retire del fuego, vierta sobre la *gelatina* hidratada y mezcle.

Creme brulee de vainilla

- Abra al medio la *chaucha* de vainilla y raspe el interior con el leves de un cuchillo.
- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la *crema* de leche y la mitad de azúcar, lleve al fuego y aromatice con el interior y con la *chaucha* de vainilla
- Blanquee las yemas con el resto de azúcar y una vez que la leche rompa hervor vierta sobre las yemas en forma de hilo mientras mezcla con un batidor, retire la *chaucha* de vainilla.
- Rellene con la creme brulee un molde siliconado de 18cm de diámetro y cocine en horno a baño de maría a 105°C durante aproximadamente 30 a 35 minutos, terminado el periodo de cocción retire del horno y una vez frió deje reposar en el freezer durante 1 hora

Armado

- Terminado el tiempo de cocción de la masa retírela del horno y una vez fría déjela reposar en la heladera durante 1 hora.
- Retire la tarta de la heladera y vuelque el coulis de frambuesas gelificado, reserve nuevamente en la heladera hasta que el coulis este firme.
- Desmolde la creme brulee y apoye el disco sobre la tarta con coulis.
- Mezcle la azúcar blanca con el azúcar rubia, espolvoree la creme brulee y con un soplete queme el azúcar.
- Desmolde la tarta y decore los bordes con frambuesas frescas, reserve nuevamente en la heladera durante 1 hora.

Presentación

- Corte la tarta de frambuesas y creme bruleé en porciones y decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frambuesas-y-creme-brulee