

# Tarta de frutos rojos y pistachos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el palet de frutos rojos:

**Azúcar:** 80 g

**Gelatina s/sabor:** 7 g

**Agua:** 35 cc

**Puré de Frambuesas:** 300 g

### Para la masa bretona:

**Azúcar:** 140 g

**Manteca pomada:** 150 g

**Yemas:** 60 g

**Sal:** 4 g

**Polvo de hornear:** 20 g

**Harina 0000:** 200 g

### Para la pastelera de pistachos:

**Leche:** 250 cc

**Agua:** 35 cc

**Gelatina s/sabor:** 7 g

**Pasta de Pistachos:** 20 g

**Frutos rojos:** Cantidad necesaria

**Almidón de Maíz:** 25 g

**Flores comestibles:** Cantidad necesaria

**Crema Batida:** 300 cc

**Yemas:** 60 g

## Preparación de la Receta

### Para la masa bretona

- Batimos 150 g de *manteca pomada* con 140 g de azúcar
- Luego, incorporamos 60 g de yemas, 200 g de *harina 0000*, 4 g de sal, 20 g de polvo de hornear y seguimos trabajando hasta formar la masa.

- Estiramos la masa a 1 cm de espesor y cortamos con aro de 24 cm.
- Llevamos al horno a 180° hasta que se dore.

### Para el palet de frutos rojos

- Hidratamos 7 g de *gelatina* con 35 cc de agua.
- Luego, calentamos 150 g de puré de frambuesas con 80 g de azúcar, disolvemos y volcamos sobre la *gelatina* hidratada.
- Mezclamos hasta fundir la *gelatina* e incorporamos los 150 g de puré de frambuesas restante.
- Volcamos sobre un aro forrado con papel film y llevamos al frío.

### Para la pastelera de pistachos

- Mezclamos 20 cc de leche con 60 g de yemas y 25 g de almidón de maíz
- Luego, incorporamos 20 g de pasta de pistachos.
- Calentamos 230 cc de leche y volcamos sobre la mezcla de yemas
- Unimos y volvemos al fuego y revolvemos hasta que espese.
- Hidratamos 7 g de *gelatina* con 35 cc de agua
- Luego añadimos la *crema* pastelera a la *gelatina* y mezclamos bien.
- Llevamos a baño de maría inverso.
- Cuando la pastelera obtenga la consistencia deseada incorporamos la *crema* de leche batida primero con batido y luego con movimientos envolventes.

### Para el armado

- Sobre la masa cocida desmoldamos el palet de frutos rojos en el centro y decoramos con la *crema* pastelera de pistachos y llevamos al freezer.
- Una vez que esté bien fría, pulverizamos con spray de *manteca* de cacao con colorante verde y decoramos con frutos rojos y flores comestibles.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-frutos-rojos-y-pistachos>