Tarta de la passión de naranja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de naranja

Huevos: 150 grs.
Azucar: 150 grs.
Manteca: 100 g
Jugo de Naranja: 125 cc

Merengue italiano

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 240 grs.
Claras: 120 grs.

Opcional

Cáscaras de naranja confitadas:

Pâte sucrée de chocolate

Polvo de hornear: Una pizca
Huevos: 50 grs.
Polvo de Almendras: 20 grs.
Manteca: 150 g
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: 90 grs.
Cacao: 25 g
Harina 0000: 230 g

Rombos de chocolate blanco marmolado

Chocolate Cobertura Blanco: 200 g
Cacao: 1 cda.

Rombos de chocolate negro

Chocolate Cobertura Negro: 200 g

Preparación de la Receta

Pâte sucrée de chocolate

- Bata ligeramente el azúcar impalpable con los huevos.
- Mezcle la *manteca* fría con la *harina*, el polvo de almendras, el polvo de hornear, sal y el cacao hasta obtener una masa arenosa.
- Incorpore la mezcla de azúcar y huevos y trabaje los ingredientes hasta formar un bollo.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Estire la masa hasta alcanzar 3 mm de espesor y forre un molde para tarta de 22 cm de diámetro.
- Pinche la superficie de la masa con un tenedor coloque una lámina de papel aluminio y un peso encima (porotos)
- Cocine en el horno precalentado a 170º C durante 20 minutos aproximadamente.

Merengue italiano

- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve al fuego hasta formar un *almíbar* a punto bola (120/121º)
- Bata las claras a punto nieve.
- Sin dejar de batir vierta el *almíbar* por el borde y continúe batiendo hasta formar un merengue firme.

Rombos de chocolate negro

- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño María suave hasta alcanzar los 50/55º C.
- Lleve sobre un baño María inverso y baje la temperatura a 28/29º C, suba nuevamente la temperatura a 30/32º C y deje estabilizar.
- Unte el *chocolate* sobre una lámina de acetato hasta formar una capa delgada.
- Deje enfriar ligeramente, corte en rombos, enrolle con el acetato y reserve al frío hasta que solidifique.

Rombos de chocolate blanco marmolado

- Pique el *chocolate* blanco y derrita a baño María suave hasta alcanzar 40/45º C.
- Lleve sobre baño María inverso y baje la temperatura a 26/27º C, luego súbala a 29/30º C
- Espolvoree una lámina de acetato con el cacao y unte una capa delgada de *chocolate* blanco por encima.
- Deje bajar la temperatura, forme rombos, enrolle y reserve al frío.

Crema de naranja

- En una *cacerola* disponga la mitad del azúcar, el *jugo* de **naranja** y la mitad de *manteca*.
- Lleve el fuego y deje tomar hervor.

- Bata los huevos con el azúcar restante.
- Vierta el *jugo* de *naranja* con azúcar y mezcle bien.
- Vuelva al fuego y revuelva con cuchara de madera hasta que nape la cuchara.
- Enfríe sobre un baño María inverso y añada la *manteca* reservada.

Armado

- Disponga la *crema* de *naranja* dentro de la tarta y lleve al frío durante 1 día.
- Cubra con el merengue italiano formando una capa fina.
- Cubra con más merengue formando picos y queme con un soplete de cocina.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con cáscaras de *naranja* confitada y los rombos de *chocolate* blanco y negro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-la-passion-de-naranja