

# Tarta Fondant y Frangipane de Peras



## Ingredientes

### Masa sableé de cacao

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal fina:** 1/2 cdita.

**Almendras en polvo:** 50 g

**Manteca:** 200 g

**Harina:** 320 grs.

**Esencia De Vainilla:** A gusto

**Azucar impalpable:** 130 g

**Cacao Amargo:** 30 grs.

### Relleno

**Leche:** 120 cc

**Huevo:** 1 Unidad

**Huevos:** 180 grs.

**Azucar:** 80 grs.

**Chocolate semi amargo:** 300 g

**Esencia De Vainilla:** 2 cdas.

**Manteca:** 40 g

**Ralladura de limón:**

**Crema:** 300 g

**Azucar:** 40 grs.

**Yema:** 1 Unidad

**Chocolate semi amargo:** 100 g

**Pasta de almendras:** 200 grs.

**Almidón de Maíz:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

### Para la Masa sableé de chocolate

- Estirar de 4mm
- Forrar una tartera de 24 cm diam con la masa
- Pincharla con un tenedor
- Enfriar antes de ponerle un papel aluminio y porotos.
- Cocinar a blanco por 12 minutos a 180 C

- Retirarle el papel y cocinar 5 minutos mas.

## Para el relleno

- Calentar la *crema* con la *manteca* y el azúcar a primer hervor.
- Agregarle la leche a temperatura ambiente y volcar sobre el *chocolate* para formar una ganache
- Agregar la yema y el *huevo*
- Colar por un chino
- Volcar sobre la base de tarta precocida
- Hornear a 140 C por 15 minutos.
- Apagar el horno y dejar en el interior por 20 minutos más.
- Dejar entibiar para servir.
- Si se la hace con anterioridad, se puede conservar en la heladera y en el momento de servirla, cortar las porciones y pasarlas 15 segundos por el microondas.
- Es importantísimo que el horno donde se cocina la tarta con el relleno sea bien suave para que el relleno no hierva y forme burbujas en la superficie
- El punto en el cual esta cocida se nota cuando el borde de la tarta empieza a coagular como un flan
- En ese momento hay que apagar el horno y dejarla con el horno apagado tal como indica la receta.

## Para la Masa de sableé de cacao

- Batir la *manteca* con el azúcar y la sal
- Perfumar con vainilla y agregar el *huevo*, cacao y las almendras.
- Incorporar un puñado de *harina* y luego el resto
- Tomar la masa sin trabajarla demasiado
- Enfriar por dos horas
- Estirar de 4 mm y forrar una tartera de 24 cm de diámetro
- Picar
- Enfriar

## Para el Relleno

- Picar y fundir el *chocolate*
- Entibiar.
- Ablandar la pasta de almendras y comenzar a batir con el azúcar.
- Incorporar los huevos y perfumes
- Agregar el almidón y el *chocolate* fundido.
- Rellenar la tarta con el relleno y distribuir las peras en la superficie.
- Hornear a 180°C por 30 a 35 minutos
- Opcionalmente distribuir almendras en la superficie.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-fondant-y-frangipane-de-peras>