Tarta Fraisier

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Almíbar al kirsch: Cantidad necesaria
Fresas: 400 g

Crema muselina

Pasta de Pistachos: 1 cda.
Almidón de Maíz: 40 g
Mantequilla fría: 150 g
Mantequilla pomada: 150 g
Leche: 300 cc
Azucar: 80 grs.
Kirsch: 2 cdas.
Yema de huevo: 5 Unidades

Masa

Huevo: 1 Unidad
Harina: 100 g
Claras: 5 Unidades
Azucar impalpable: 140 g
Yema de huevo: 4 Unidades
Azucar: 50 grs.
Pasta de almendras: 120 grs.
Pasta de Pistachos: 30 g
Mantequilla fundida: 40 g

Preparación de la Receta

Masa

- En la cuba de una batidora eléctrica, colocar la pasta de almendras y ablandar con lira
- Incorporar las yemas y el azúcar impalpable
- Continuar mezclando

- Añadir los huevos y la pasta de *pistacho*.
- Cuando la mezcla quede homogénea, cambiar la lira por el globo batidor y trabajar el batido a alta velocidad por unos minutos
- Trasladar la preparación a un tazón.
- Tamizar la *harina* y reservar.
- En otro tazón, batir con batidora de mano las claras de *huevo* junto con un poco de azúcar.
- Cuando la espuma quede completamente blanca, añadir el resto del azúcar y batir hasta montar un merengue.
- Realizando movimientos envolventes, incorporar parte del merengue en el tazón de las yemas y la pasta de almendras
- Añadir una parte de los secos tamizados y combinar.
- Repetir la secuencia hasta integrar bien todo
- Por último, agregar la *mantequilla* fundida y unir.
- Engrasar con *mantequilla* a un molde de 30 x 40 cm y revestirlo con papel para hornear
- Volcar la masa en el mismo y cocinar en el horno a 175 °C por 20 minutos.
- Retirar el biscuit del horno y cubrir en seguida con un papel para hornear, de manera que quede en contacto directo con la superficie
- Reservar

Crema mousseline

- En un tazón, colocar la mitad del azúcar, el almidón de maíz, las yemas y la de leche
- Mezclar con un batidor de alambre
- Agregar la pasta de *pistacho* e integrar.
- En una olla, calentar la leche y mitad restante del azúcar
- Cuando alcance el primer hervor, volcar una parte sobre la mezcla de yemas.
- Combinar todo y devolver esta mezcla a la olla con el resto de la leche
- Cocinar trabajando con un batidor de alambre hasta espesar, pero sin que se queme.
- Volcar la *crema* pastelera de *pistacho* en un tazón de acero
- Añadir poco a poco los cubos de *mantequilla* fría, mezclando en cada incorporación hasta integrar el total.
- Agregar el *licor* -kirsch- y enfriar a baño maría inverso.
- Cuando haya llegado a 25 °C, trasladar a la cuba de una batidora eléctrica
- Batir a alta velocidad y añadir la *mantequilla* pomada en tandas, hasta homogeneizar.

Armado

- Retirar el papel colocado sobre el biscuit y cortar con el molde o una cintura con película de PVC en la base.
- Con ayuda de una manga, colocar un cordón alrededor del molde o marco.
- Revestir las paredes con tiras de acetato y llenar la base con 1 cm de *crema* muselina.
- Tapizar las paredes del molde con rodajas de fresas y, sobre la base de *crema*, añadir una capa de biscuit.
- Agregar otra capa de *crema* muselina y, por encima, fresas cortadas en cubitos, hundiéndolas en la *crema*.
- Tapar con otra capa de masa el centro
- Por arriba, completar con *crema* y alisar con una espátula hasta completar el molde.

- Terminar con una capa de masa del mismo tamaño del molde, presionando un poco
- Colocar en la nevera por varias horas.
- Retirar del frío, desmoldar y quitar los acetatos
- Por último, decorar con fresas, regar con *almíbar* al kirsh y servir.

- A la hora de cocinar el pastel, asegúrate de contar con los utensilios básicos necesarios.
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Recuerda que siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-fraisier