Tarta tablero de cítricos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de cítricos

Manteca: 120 g
Huevos: 250 grs.
Jugo De Pomelo: 60 cc
Jugo De Lima: 30 cc
Ralladura de las frutas: 15 g
Jugo de Naranja: 100 cc
Cointreau: 20 cc
Azucar: 320 grs.
Crema semi batida: 800 g
Crema pastelera: 220 g
Gelatina sin sabor: 12 grs.

Masa de tarta

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 100 grs.
Manteca pomada: 280 grs.
Cacao: 65 g
Harina: 450 grs.
Azucar impalpable: 160 grs.

Mermelada de cítricos y manzanas

Manzanas: 180 g
Cointreau: 30 cc
Pomelo: 80 g
Glucosa: 100 grs.
Azucar: 300 grs.
Naranjas: 200 g
Limas: 20 g

Varios

Frutas frescas: Cantidad deseada
Biscuit de vainilla: 1 Disco
Virutas de chocolate:

Preparación de la Receta

Masa de tarta

- Mezcle bien la *manteca* pomada junto con al azúcar impalpable.
- Incorpore los huevos la esencia de vainilla, mezcle bien y agregue el *harina* tamizada de a poco amasando hasta integrar.
- Prepare otra masa con los mismos ingredientes y proporciones solo que reemplace 65gr de *harina* por 65gr de cacao, tamícelos juntos y proceda de la misma manera anterior para lograr una masa de cacao
- Envuelva ambas masas en papel film y deje descansar en la heladera durante 24hs.
- Retire las masas de la heladera, trabaje un poco con las manos, coloque poca *harina* sobre la mesada y estire la masa blanca en forma redonda con palote de madera hasta dejar de un espesor de 2 a 3mm.
- Coloque sobre una placa de horno con papel *manteca*, y con un aro *redondo* corte directamente sobre la masa
- Reserve el sobrante de masa.
- Luego estire la masa de cacao y el sobrante de la masa blanca
- Corte ambas masas en bastones, y coloque una tira de masa blanca, pinte con *huevo* el borde y coloque una tira de masa de cacao, pinte la base con *huevo* y coloque otras dos tiras de masa blanca y de cacao en el lado opuesto a su *color* hasta lograr un alto de 2cm aproximadamente
- Envuelva en papel film y lleve al frezzer hasta que se endurezca (30 min
- Aprox).
- Retire cuando esté duro y corte en cuadrados del mismo espesor.
- Coloque los cuadraditos a los bordes de la base de la tarde sobre el aro
- Deje descansar unos minutos.
- Lleve a horno a 180° durante 15 minutos.

Mermelada de cítricos y manzanas

- Lave bien y corte las naranjas, *pomelo* y lima en finas rodajas con la piel.
- Lave las manzanas y corte en cubos pequeños.
- En una olla a fuego bajo cocine las frutas junto con el azúcar y la glucosa durante 10 a 15 minutos.
- Pasado este tiempo y cuando el azúcar se haya derretido agregue el cointreau.

Crema de cítricos

- Hidrate la *gelatina* en 7 veces su peso en agua.
- Coloque los jugos dentro de una *cacerola*, añada las ralladuras de las frutas, la mitad del azúcar y la *manteca*, bata bien y lleve a hervor.
- En un bowl coloque el resto del azúcar, lo huevos y bata bien a blanco.
- Vierta los jugos en la mezcla de huevos y vuelva al fuego batiendo hasta llegar a 82gr donde se empieza a espesar.
- Retire del fuego agregue la *gelatina* bata bien y enfríe en un baño maría invertido.

- Una vez terminada la *crema* base, mezcle con la *crema* pastelera , el cointreau y por último la *crema* de leche.

Presentación

- Sobre la torta coloque un poco de mermelada, un disco de biscuit, otra vez un poco de mermelada y por último la *crema* de cítricos
- Decore con frutas frescas y virutas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-tablero-de-citricos