

# Tarta tibia de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema inglesa de naranjas

**Azucar:** 125 grs.

**Crema de leche:** 350 cc

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

**Yemas:** 6 Unidades

**Licor de naranjas:** 20 cc

**Jugo de Naranja:** 150 cc

### Masa sablée

**Manteca:** 150 g

**Harina:** 250 grs.

**Azucar impalpable:** 110 grs.

**Yemas:** 3 Unidades

**Esencia De Vainilla:** A gusto

### Relleno

**Manteca:** 60 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar:** 25 grs.

**Leche:** 60 g

**Yemas:** 4 Unidades

**Chocolate semi amargo:** 400 g

**Crema de leche:** 400 cc

### Varios

**Helado de crema:** A gusto

## Preparación de la Receta

## Masa sablée

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con el azúcar impalpable y la *manteca* fría previamente cortada en cubitos, luego procese hasta obtener un arenado.
- Una vez obtenido el arenado agregue las yemas, la esencia de vainilla y la ralladura de *limón*, procese nuevamente sólo hasta obtener una masa homogénea.
- Cubra la masa con papel film y deje descansar por lo menos 1 hora en la heladera para obtener de esta masa blanda y pegajosa una que pueda estirarse fácilmente.
- Una vez fría la masa, una los pedazos y forme un bollo, espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa girándola 45° para lograr un círculo perfecto de 4mm de espesor.
- Cada vez que sea necesario despegar la masa de la mesada, utilice una espátula metálica.
- Para el moldeado o fonzado, enrolle la masa estirada en el palo de amasar y desenrolle sobre la tartera, luego fuerce la masa a copiar la forma del molde, sobre todo el ángulo entre el fondo de la tartera y sus bordes, para que durante la cocción los bordes de la tarta no se encojan. Corte los sobrantes de masa y deje descansar en la heladera durante 30 minutos antes de cocinarla para que la masa no pierda la forma durante la cocción.

## Relleno

- Funda el **chocolate** junto con la *manteca* a baño de maría.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con el azúcar y la leche, lleve a fuego hasta entibiar.
- Una vez tibia vierta sobre el *chocolate* y la *manteca*, mezcle hasta conseguir una preparación homogénea.
- Una vez tibio agregue los huevos y las yemas sin batir, mezcle y luego tamice.
- Cocine en horno a 120°C durante 15 minutos, hasta que los bordes aparezcan firmes.
- Deje enfriar en el horno apagado.
- Retire del horno y reserve en la heladera durante 1 hora.

## Crema inglesa de naranjas

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con el *jugo* de naranjas, la mitad del azúcar y la ralladura de naranjas, lleve a fuego.
- Mezcle las yemas con el azúcar hasta que esta última se disuelva por completo.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre las yemas revolviendo continuamente, lleve la preparación sobre un bowl a baño maría hasta los 82 °C o hasta que nape el revés de una cuchara de madera.
- Cuele y una vez tibia la preparación reserve en la heladera durante 1 hora.

## Armado

- Pinche la tarta ya fría con un tenedor para que la masa no se hinche, luego cubra con papel aluminio copiando la forma de la masa y llena el molde con bolitas de cerámica o porotos. ( el peso extra evitará que la masa se deforme en el horneado)

- Cocine en horno precalentado a 170°C durante 15 minutos, hasta que tome un *color* levemente tostado.
- Retire y dejar enfriar.
- Vierta sobre la masa el relleno tamizado y cocine en horno a 120°C durante 15 minutos.

## Presentación

- Tome una porción de la tarta y caliente en el microondas por 10 segundos o hasta que esté tibia.
- Sirva en un plato y acompañe con la *crema* inglesa de naranjas, unos gajos de naranjas pelados a vivo y helado de *crema* a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tibia-de-chocolate>