

Tarta vitreaux

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Curd de pasión

Huevo: 1 Unidad **Yemas**: 4 Unidades

Azucar: 120 grs. Manteca fría en cubos: 120 g Jugo de Limón: 60 cc Pulpa de Maracuyá: 40 grs.

Gelatina de cassis

Azucar: 80 grs. Agua: 20 cc

Pulpa de Cassis: 250 g Jugo de Limón: 20 cc Gelatina sin sabor: 7 grs.

Masa sucree amandes

Harina: 500 grs.

Huevos: 2 UnidadesPolvo de Almendras: 65 grs.Esencia De Vainilla: 2 cdas.Manteca pomada: 270 grs.

Azucar impalpable: 180 grs. **Sal fina**: 5 grs.

Varios

Pionono: 2 Unidad Pulpa de mango: 100 g

Preparación de la Receta

Masa sucree amandes

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada y bata hasta desarmarla, luego incorpore el azúcar y el polvo de almendras mientras sigue batiendo hasta *blanquear*, perfume con esencia de vainilla y agregue los huevos, bata hasta lograr una mezcla homogénea.
- Coloque la harina junto con la sal previamente tamizadas en la mesada y realice un hueco en el centro, coloque dentro de este la mezcla anterior y una con la ayuda de un cornet de los bordes hacia el centro, luego con la palma de la mano aplaste la masa hasta que se una
- Envuelva la masa en papel film y reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.

Curd de pasión

- En un bowl coloque la pulpa de *maracuyá* junto con el *jugo* de *limón* y el azúcar, comience a batir, incorpore las yemas y el *huevo*, bata y vierta sobre una *cacerola*, cocine a fuego medio mientras bate continuamente con una cuchara de madera hasta que espese, terminada la cocción vuelque dentro de un bowl y añada la *manteca* fría, bata hasta fundirla por completo
- Reserve sobre un baño de María inverso
- Una vez frío reserve dentro de una manga.

Gelatina de cassis

- Hidrate la gelatina en agua y jugo de limón.
- En una cacerola coloque una parte de la pulpa de cassis junto con azúcar, lleve a fuego medio hasta que rompa hervor retire y vierta sobre la gelatina hidratada, mezcle hasta fundirla y por ultimo agregue el resto de pulpa de cassis, mezcle bien.
- Forre la base de una cintura cuadrada de aproximadamente 20cm de lado con papel film y luego acomódela sobre una placa, vuelque dentro la *gelatina* de cassis y reserve en la heladera durante aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Proceda del mismo modo con pulpa de mango y con coco.

- Para desmoldar

- Pase un cuchillo por los bordes y luego quite el film
- Corte la *gelatina* de cassis, coco y mango en cuadrados de 3cm de lado.

Armado

- Pasado el tiempo de reposo retire la masa de la heladera y estírela hasta lograr un espesor de 2 a 3mm.
- Tome una cintura de 10cm de lado por 2cm de altura y marque la masa hasta cortarla, acomode luego los cuadrados de masa sobre una placa previamente enmantecada y encima acomode las cinturas, luego corte tiras de la masa para cubrir los bordes de las cinturas, presione suavemente con los dedos para que se unan los bordes con la base, reserve en la heladera durante 1 hora.
- Pasado el tiempo de reposo cocine en horno precalentado a 180°C hasta dorarla levemente
- Terminada la cocción retire del horno y una vez fray desmolde.

- Extienda la masa de pionono y úntela con pulpa de mango, luego córtela en cuadrados de 9cm de lado.
- Coloque dentro de un cuadrado de masa sucree un cuadrado de pionono y sobre este trace líneas con el curd de pasión.
- Sobre un cuadrado de acetato de 9cm de lado acomode cuadrados de *gelatina* de cassis, mango y coco, luego desmolde sobre el curd de pasión.

Presentación

• Sirva en un plato la tarta vitreaux y decore con lajas de chocolate.

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