Tarteletas individuales de frutas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 1/2 L
Yemas: 6 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Almidón de Maíz: 40 grs.
Azucar: 125 grs.

Frutas

Hojas de menta: A gusto
Variedad de frutas rojas:

Masa sucree

Manteca: 100 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 125 grs.
Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 grs.

Preparación de la Receta

Masa sucree

- Coloque en un recipiente la *manteca* pomada junto con el azúcar, bata hasta *blanquear*
- Agregue luego la esencia de vainilla junto con el *huevo* y bata hasta integrar.
- Tamice la *harina* sobre la mesada y forme una corona, coloque la preparación anterior en el centro y con la ayuda de 2 cornets integre los ingredientes (sin amasar), una vez integrado por completo aplaste la masa sobre la mesada solo con la palma de la mano, una nuevamente con los cornets y aplaste nuevamente sobre la mesada

- Una la masa y aplaste en forma circular, envuelva en papel film y deje reposar durante 1 hora en la heladera.
- Retire la masa de la heladera y divida en porciones, luego, una con las manos dando forma de bollo presionando sobre la mesada y dejando en forma pareja sin amasar.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa desde el centro hacia los bordes.
- Corte la masa en porciones de la medida de los moldes individuales, luego acomódela sobre el molde y presiones los bordes con los dedos, retire el excedente y deje reposar en la heladera 30 minutos
- Retire de la heladera, pinche las tarteletas con un tenedor y cocine en horno precalentado a 180ºC durante 20 minutos

Crema pastelera

- Con un cuchillo de oficio abra longitudinalmente la *chaucha* de vainilla
- Raspe luego con el cuchillo las semillas de la *chaucha* que son las que guardan el aroma de la vainilla.
- Coloque la leche en una olla junto con la mitad de azúcar, la *chaucha* y las semillas de la vainilla, lleve a fuego.
- Tamice sobre un bowl el resto de azúcar con el almidón de maíz, agregue las yemas y mezcle hasta obtener una pasta lisa sin grumos
- Una vez caliente la leche vierta la mitad sobre la preparación mientras mezcla continuamente.
- Lleve a fuego el resto de la leche y una vez que rompa el hervor vierta sobre esta la preparación anterior de a poco mientras mezcla continuamente, una vez que espese y rompa nuevamente el hervor cocine durante 1 minuto más sin dejar de mezclar.
- Vierta en un recipiente chato, tape con papel film y deje reposar en la heladera.

Frutas

- Pele y filetee las frutas.

Armado

- Coloque la *crema* pastelera en una manga y rellene las tarteletas, encima disponga un surtido de frutas fileteadas.

Presentación

- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-individuales-de-frutas