



BRAUN



Recetario Especial

Tartaletas





Tartaleta

MASCARPONE & CEREZAS

MASA SABLÉ RED VELVET (BASE):

500 g *Mürbella*
8 g *Cacao Noblesse*
6 g *Colorante Rojo Líquido*
200 g mantequilla
50 g huevos

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar en frío hasta que coja una textura manejable. Laminar y forrar los moldes de las tartaletas. Cocer a 180 °C durante 15-18 min.

BIZCOCHO FONDUE:

250 g *Tortino/Coulant Choco gluten free*
200 g huevos
Variegò Amarena

Mezclar y batir todos los ingredientes a velocidad media por 3 min. Formar planchas sobre moldes planos. Hornear a 190 °C durante 20-25 min. según grosor de las piezas. Enfríar, cortar en círculos de diámetro inferior al de las tartaletas. Aplicar una capa de *Variegò Amarena* sobre la base de las tartaletas y acomodar el bizcocho arriba.

GANACHE CREMOSA DE MASCARPONE:

100 g nata líquida
180 g *Schokobella Blanca*
250 g nata ligeramente esponjada
40 g *Alaska Express Neutro*
60 g agua
55 g *Pasta Crema Mascarpone*

Calentar la nata líquida, disolver con la *Schokobella* y mezclar bien. Incorporar el *Alaska Express Neutro* y la *Pasta Crema Mascarpone* con el agua y la nata esponjada. Terminar de mezclar bien. Rellenar las tartaletas con la ganache y dejar enfriar.

GANACHE DE CEREZA (DECORACIÓN)* Y TERMINACIÓN:

200 g nata líquida 35% MG
180 g *Schokobella Ruby*
25 g *Alaska Express Neutro*
35 g agua
35 g *Pasta Cereza*
Discos elaborados con *Ivory Coast Chips Dark (60%)*

Calentar 100 g de nata aprox. a 65 °C, añadir la *Schokobella* y el *Alaska Express Neutro* diluido en el agua. Mezclar bien. Por último añadir la nata restante y la *Pasta Cereza*. Mezclar y dejar reposar en nevera por 3-4 horas para que quede a 4 °C. Batir la ganache a velocidad media, hasta que quede semimontada, lisa y cremosa. Llenar los moldes y congelar. Desmoldar las piezas, bañar con *Schokobella Ruby* y luego con *Spiegel Rouge*. Terminar las tartaletas con discos de chocolate 60%. Colocar sobre los discos la pieza de cereza y merengue seco.

*Para moldes de silicona 3D (esfera)





Tartaleta

FONDUE DE CHOCOLATE CRUJIENTE

MASA SABLÉ DE CHOCOLATE (BASE):

500 g *Mürbella*
20 g *Cacao Noblesse*
200 g mantequilla
50 g huevos

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar en frío hasta que coja una textura manejable. Laminar y forrar los moldes de las tartaletas. Cocer a 180 °C durante 15-18 min.

BIZCOCHO FONDUE:

250 g *Tortino/Coulant Choco gluten free*
200 g huevos
Kranfil's Chocolate Negro

Mezclar y batir los dos primeros ingredientes a velocidad media por 3 min. Formar planchas sobre moldes planos. Hornear a 190 °C durante 20-25 min. según grosor de las piezas. Enfríar, cortar en círculos de diámetro inferior al de las tartaletas. Aplicar un poco de *Kranfil's Chocolate Negro* sobre la base de las tartaletas y luego acomodar los bizcochos arriba.

GANACHE 70%:

225 g nata
20 g azúcar panela
175 g *Ratzeburg Chips Dark 70%*
70 g mantequilla

Hervir la nata con el azúcar, añadir la cobertura y mezclar bien.
Incorporar la mantequilla y terminar de mezclar.
Llenar las tartaletas con la ganache y dejar enfriar.

DECORACIÓN:

Ratzeburg Chips Dark 70%

Finalizar con decoraciones hechas de cobertura de chocolate negro (*Ratzeburg Chips Dark 70%*).





Tartaleta

CARAMELO SALADO & CRUMBLE

MASA SABLÉ (BASE):

500 g *Mürbella*
200 g mantequilla
50 g huevos
Kranfil's Caramelo

Amasar los tres primeros ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar en frío hasta que coja una textura manejable. Laminar y forrar los moldes de las tartaletas. Cocer a 180 °C durante 15-18 min. Una vez frías, aplicar una capa fina de *Kranfil's Caramelo* en las bases.

OPCIÓN 1 PARA RELLENO (CREMA DE CARAMELO SALADO):

370 g leche
70 g yemas de huevo
80 g azúcar moreno
20 g harina
25 g *Crema*
45 g *Pasta Crema Caramel Salé*
40 g mantequilla

Calentar la leche, añadir la harina, el *Crema* y disolver. Añadir las yemas y el azúcar. Cocer en fuego bajo. A la mezcla aún caliente, añadir la *Pasta Crema Caramel Salé* y la mantequilla. Mezclar bien y llenar las tartaletas al total de su capacidad.

OPCIÓN 2 PARA RELLENO:

Boncrem Toffee
40 g *Pasta Crema Caramel Salé*

Mezclar bien y llenar las tartaletas con al total de su capacidad.

CRUMBLE DORADO DE AVELLANAS Y CHOCOLATE:

125 g *Mürbella*
65 g mantequilla fría a dados
60 g avellanas troceadas
35 g *Ghana Selection Chips (43%)*

Mezclar los ingredientes en la batidora con pala. Amasar hasta obtener una textura suelta. Repartir sobre una bandeja de horno y cocer a 180 °C durante 18-20 min. Una vez cocida y fría la masa, espolvorear oro en polvo. Decorar las tartaletas con el crumble.





Tartaleta

AVELLANA & CAFÉ ARÁBICA

MASA SABLÉ (BASE):

500 g *Mürbella*
200 g mantequilla
50 g huevos

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar en frío hasta que coja una textura manejable. Laminar y forrar los moldes de las tartaletas. Cocer a 180 °C durante 15-18 min.

BIZCOCHO FONDUE:

250 g *Tortino/Coulant Choco gluten free*
200 g huevos

Mezclar y batir los dos primeros ingredientes a velocidad media por 3 min. Formar planchas sobre moldes planos. Hornear a 190 °C durante 20-25 min. según grosor de las piezas. Enfríar, cortar en círculos de diámetro inferior al de las tartaletas. Acomodarlos adentro de las tartaletas.

BAÑO DE CHOCOLATE CRUJIENTE:

500 g *Schokobella Chocolate*
100 g manteca de cacao
50 g aceite vegetal
100 g *Kranfil's Chocolate Negro*

Mezclar y diluir a 35 °C. Una vez frías las tartaletas, bañarlas y reservar en frío.

CREMA MONTADA DE CAFÉ ARÁBICA:

500 g *Schokobella Chocolate con Leche*
150 g mantequilla (pomada)
55 g *Pasta Crema Caffè Arabica*

Batir todos los ingredientes a velocidad rápida durante 4-5 min.

ACABADO Y DECORACIÓN:

Braunfil Plus
Crema Montada de Café Arábica
Ivory Coast Chips Dark 60%

Rellenar las tartaletas con *Braunfil Plus*. Decorar con la crema montada de café y piezas elaboradas con cobertura *Ivory Coast Chips Dark 60%*.





Tartaleta

NUBE DE LIMÓN YUZÚ

MASA SABLÉ (BASE):

500 g *Mürbella*
200 g mantequilla
50 g huevos

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar en frío hasta que coja una textura manejable. Laminar y forrar los moldes de las tartaletas. Cocer a 180 °C durante 15-18 min.

BIZCOCHO DE COCO:

250 g *Ready Cake Cocco di Sulù gluten free*
125 g agua
100 g aceite vegetal neutro

Mezclar y batir todos los ingredientes a velocidad media por 3 min. Formar planchas sobre moldes planos. Hornear a 190 °C durante 20-25 min. según grosor de las piezas. Enfríar, cortar en círculos de diámetro inferior al de las tartaletas.

CREMA DE LIMÓN YUZÚ:

50 g *Confruttinatur Limón*
50 g agua
Ralladuras de naranja y limón
75 g de azúcar
50 g huevo
40 g yemas
10 g *Crema*
25 g *Yuzú Giappone*
40 g mantequilla

Mezclar bien los cuatro primeros ingredientes y llevar a ebullición. Añadir el resto de ingredientes (excepto la mantequilla) a la mezcla aún caliente. Mezclar bien, pasar por un colador y cocer como una crema. Añadir 40 g de mantequilla y mezclar bien.

**Si se desea, añadir 8 g de Alaska 666 después de incorporar bien la mantequilla.*

MERENGUE Y MONTAJE:

250 g agua a 20 °C
35 g *Ovasil*
450 g azúcar

Batir a velocidad media agua, *Ovasil* y 300 g de azúcar. Cuando esté casi montado el merengue, añadir el resto del azúcar poco a poco en forma de lluvia y terminar de montar. Llenar la base de la tartaleta con la crema yuzú, acomodar el disco de bizcocho y cubrir con más crema. Decorar con merengue.





Tartaleta

MANZANA & VAINILLA MADAGASCAR

MASA SABLÉ (BASE):

500 g *Mürbella*
200 g mantequilla
50 g huevos

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y elástica. Dejar reposar en frío hasta que coja una textura manejable. Laminar y forrar los moldes de las tartaletas. Cocer a 180 °C durante 15-18 min.

RELLENO DE MANZANA:

500 g *Fruchttop Manzana*
Canela en polvo

Mezclar y dejar reposar en frío algunas horas.

CRUMBLE:

125 g *Mürbella*
65 g mantequilla fría en dados
50 g nueces troceadas
Kranfil's Caramel Cookie & Almond

Mezclar los tres primeros ingredientes en batidora con pala, amasar hasta obtener una textura suelta. Repartir sobre una bandeja de horno y cocer a 180 °C durante 15-20 min. Una vez cocida y fría la masa, mezclar con un poco de *Kranfil's Caramel Cookie & Almond*.

GANACHE DE VAINILLA MADAGASCAR:

350 g nata líquida
200 g *Schokobella Blanca*
50 g *Alaska Express Neutro*
70 g agua
20 g *Pasta Crema Vaniglia Bourbon Madagascar*

Calentar 100 g de nata líquida con la *Schokobella* y mezclar bien. Incorporar el *Alaska Express Neutro*, la *Pasta Crema Vaniglia Bourbon Madagascar* y la nata restante. Mezclar bien. Dejar reposar en nevera por 3-4 horas. Batir la ganache a velocidad media hasta que quede semimontada, lisa y cremosa.

ACABADO Y DECORACIÓN:

Kranfil's Caramel Cookie & Almond

Dosificar la base de las tartaletas con *Kranfil's Caramel Cookie & Almond*. Aplicar el relleno de manzana. Cubrir las tartaletas con el crumble. Hacer quenelles con la ganache de vainilla y acomodarlas sobre las tartaletas.

