

TARTELETA BUBBLE



Por Javier Guillén



Famoso chocolatero español que ha trabajado para Pierre Hermé. Es dueño de 8 boutiques en Brasil y Colombia.

INGREDIENTES

PASTA SABLÉ

240g	mantequilla
180g	azúcar glase
4g	sal fina
60g	almendra en polvo
100g	huevos enteros
470g	harina floja

CREMA DE VAINILLA Y MASCARPONE

400g	Chocolate Blanco Ecuador 31%
300g	leche
100g	crema
10g	gelatina
1	vaina madagascar
150g	queso mascarpone

GELATINA DE FRAMBUESA

500g	pulpa de frambuesa
90g	azúcar
10g	pectina NH
2g	agar-agar

BUBBLE DE FRAMBUESA

500g	pulpa de frambuesa
4g	algín
5g	calcic
1000g	agua

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



MÉTODO

PASTA SABLÉ

Mezclar la harina, el azúcar glase, la sal, almendra en polvo y la mantequilla bien fría en dados. Mezclar y añadir los huevos. Una vez todo mezclado no trabajar demasiado la masa.

CREMA DE VAINILLA Y MASCARPONE

Hervir leche y crema junto a la vainilla. Colar y verter sobre el chocolate previamente derretido. Incorporar gelatina. A 3°C mezclar con el mascarpone. Usar o reservar en nevera hasta rellenar las tartaletas.

GELATINA DE FRAMBUESA

Mezclar el azúcar con la pectina NH. Hervir la pulpa, y después, añadir la mezcla pectina + azúcar y llevar de nuevo a ebullición. Echar en un marco de 1cm de altura. Cortar en forma de disco de 5cm de diámetro y reservar en nevera.

BUBBLE DE FRAMBUESA

Mezclar la pulpa de frambuesa con algín. Triturar y colar. Mezclar calcic más agua y calcic. Realizar esferas de gran tamaño para nuestra tartaleta.

ELABORACIÓN

Extender la pasta sablé entre dos hojas de papel de cocción con 3mm de espesor. Hornear las tartaletas a 150°C de 10 a 15 minutos. Posteriormente, verter sobre la tartaleta ya cocida una capa de crema de mascarpone y vainilla. Colocar el disco de gelatina de frambuesa y acabar de rellenar hasta el borde con la crema de vainilla. Cubrir la tartaleta con sablé en polvo. Colocar una esfera de frambuesa y decoración. Llevar a vitrina.



REPÚBLICA
DEL CACAO[®]