



Tarta de Verano

Receta original de Marike Van Beurden - embajadora de Ravifruit
Jefa pastelera
Directora creativa Marike Van Beurden Consulting, Hong-Kong



INGREDIENTES

■ Masa para Tarta

Mantequilla	100 g
Azúcar glas	85 g
Yemas de huevo	80 g
Harina de repostería	240 g
Chocolate blanco	SQ

■ Bizcocho de Chocolate Blanco

Chocolate blanco	200 g
Mantequilla	75 g
Yemas de huevo	75 g
Claros de huevo	125 g
Azúcar	100 g
Harina	60 g
Ralladura de Lima RAVIFRUIT	10 g

■ Mermelada de Frambuesa

IQF Frambuesa RAVIFRUIT	500 g
Azúcar	50 g
Pectina NH	5 g

■ Crema de Frambuesa Mentolada

Puré de Frambuesa RAVIFRUIT	200 g
Menta fresca	SQ
Yemas de huevo	90 g
Azúcar	25 g
Mantequilla	80 g
Gelatina masa	18 g

■ Merengue de Frambuesa

Puré de Frambuesa RAVIFRUIT	80 g
Albúmina	6 g
Azúcar invertido	60 g
Glucosa	60 g

■ Cremoso de Mojito de Frambuesa

Crema de frambuesa mentolada	400 g
Merengue de frambuesa	40 g

■ Base de Mojito

Puré de Mojito RAVIFRUIT	250 g
Azúcar	25 g
Yemas de huevo	200 g
Gelatina masa	50 g

■ Jalea de Mojito

Puré de Mojito RAVIFRUIT	500 g
Gelcrem en frío	50 g

■ Merengue de Mojito

Puré de Mojito RAVIFRUIT	150 g
Albúmina	18 g
Trehalosa	50 g
Azúcar	20 g

■ Mousse de Mojito

Base de mojito	200 g
Jalea de mojito	115 g
Merengue de mojito	70 g
Nata montada	70 g
Gelatina masa	20 g

■ Glaseado de Frambuesa

Puré de Frambuesa RAVIFRUIT	300 g
Agua	450 g
Pectina NH	13 g
Glucosa (mín 40B)	110 g
Trehalosa	70 g

PROCEDIMIENTO

Masa para Tarta

Ablandar la mantequilla, añadir el azúcar glas y las yemas de huevo y la harina de repostería. Si se utiliza un robot de cocina, utilizar solamente la primera velocidad. Extender la masa en 2 hojas de 2 mm de grosor, congelar y cortar el círculo. Alinear los círculos en cortapastas con mantequilla y hornear a 150°C durante 12 minutos. Enfriar y extender una capa fina de chocolate blanco en el fondo de la tarta. Pintar los bordes de la tarta con polvo de plata.

Bizcocho de Chocolate Blanco

Fundir el chocolate con la mantequilla, preparar un ganache con las yemas y batir las claras con azúcar para obtener un merengue consistente. Mezclar ambas partes y añadir la harina y la ralladura de lima. Extender en un silpat y hornear a 170°C.

Mermelada de Frambuesa

Calentar las frambuesas y mezclar previamente el azúcar con la pectina. Añadir esta mezcla a las frambuesas cuando hayan alcanzado una temperatura de 40°C y hervirlo todo. Extender con un grosor de 5 mm y congelar.

Crema de Frambuesa Mentolada

Infusionar la menta fresca en el puré de frambuesa. Cocer el puré, las yemas y el azúcar a 82°C. Retirar del fuego, añadir la gelatina masa y, cuando la mezcla esté a 35°C, mezclar con la mantequilla.

Merengue de Frambuesa

Calentar el puré con el azúcar invertido y la glucosa hasta que ambos se hayan fundido de manera uniforme. Añadir la albúmina y batir hasta obtener un merengue consistente.

Cremoso de Mojito de Frambuesa

Mezclar juntas ambas preparaciones para obtener un cremoso más ligero y extenderlo 2 mm por la mermelada congelada.

Base de Mojito

Cocer juntos el puré, las yemas y el azúcar a 82°C. Añadir la gelatina masa.

Jalea de Mojito

Mezclar juntas ambas preparaciones hasta obtener una jalea suave y reservar para la decoración.

Merengue de Mojito

Batirlo todo hasta obtener un merengue firme.

Mousse de Mojito

Fundir la gelatina masa, mezclar con la base de mojito y añadir la jalea. Añadir el merengue y la nata montada

Glaseado de Frambuesa

Mezclar previamente la pectina y la trehalosa; añadir parte del agua calentada a 40°C. Calentar el puré, el agua y la glucosa. Cuando la mezcla alcance los 40°C, añadir la mezcla de pectina y llevar a ebullición. Quitar la espuma y dejar reposar un día. Extender el glaseado a 30°C por el pastel congelado.

MONTAJE

Colocar el bizcocho, la mermelada y la crema de frambuesa mentolada en la tarta y rellenar la tarta con la mousse de mojito. Por encima, rellenar el molde de mousse, presionar para que quede compacta y congelar. Glasear. Decorar con adornos de chocolate, frambuesas frescas, hojas de melisa y unas gotas de jalea de mojito de frambuesa.

