Atelier de Cocina

TARTA TODO AVELLANA

INGREDIENTES: (para un molde de 18 cm)

Financier de avellana:

- 200 g avellana tostada molida
- 75 g azúcar moreno
- 75 g azúcar blanquilla
- 200 g mantequilla sin sal
- 280 g claras de huevo
- 90 g harina de trigo
- Una pizca de sal

Cremoso de Praliné:

- 2 g gelatina
- 188 g nata
- 3 yemas de huevo M
- 25 g azúcar
- 75 g praliné de avellana
- 35 g chocolate derretido

Mousse de Praliné:

- 175 g praliné de avellana
- 85 g nata
- 4 g gelatina
- 130 g nata batida en picos suaves

Streusel de avellana:

- 100 g mantequilla, a temperatura ambiente
- 100 g avellana tostada molida
- 80 g azúcar moreno
- 80 g harina de trigo

ELABORACIÓN:

Financier de avellana:

Precalentar el horno a 170º C.

Colocar la mantequilla, en un cazo pequeño. A fuego suave, dejar que se derrita lentamente. Después, cocinar la mantequilla unos minutos más, hasta que vea que toma un color avellana. Entonces, apagar el fuego, y colar la mantequilla en un bol. Dejar que se enfrié hasta los 40º C aproximadamente.

Por otra parte, en el bol de la batidora, equipada con la pala, poner todos los ingredientes secos, y mezclar. Después añadir las claras de huevo, tal cual, si montar, ni batir. Mezclar muy bien, hasta que las claras, se integren perfectamente con los ingredientes secos. Incorporar opcionalmente, algún aroma. Por último, añadir la mantequilla enfriada, y mezclar unos segundos más, hasta que se integre.

Extender la masa de financier, en una bandeja cuadrada, de 22 cm de lado, y 3 cm. de alta. Hornear entre 30 y 35 minutos. Dejar enfriar el financier, fuera de la bandeja, sobre una rejilla de horno. Después, recortar el financier, utilizando un cuchillo, y como referencia del marco elegido para tartas, de 18 cm y 4,5 de altura, redondo o cuadrado. Presionar entonces el marco hacia abajo, para que el bizcocho, quede en el interior del marco. Reservar a un lado.

Cremoso de Praliné:

Hidratar la gelatina en agua fría, hasta que se ablande. Escurrir el exceso de agua, y reservar a un lado.

En un bol mediano, mezclar el chocolate derretido, con el praliné de avellana.

En otro bol, mezclar yemas y azúcar.

Hervir la nata, y añadir a la mezcla de yemas, removiendo con unas varillas. Cocinar el conjunto, en un cazo, hasta los 82°C. Apagar el fuego, y disolver la gelatina, en la crema caliente.

Verter ésta crema, sobre la mezcla de chocolate, y praliné, y mezclar con las varillas. Batir después, con un batidor de inmersión, para homogeneizar.

Extender el cremoso de praliné, encima del financier, hasta un grosor cerca de 1,5 cm aproximadamente. Reservar en el frigorífico, hasta que gelifique.

Mousse de Praliné:

Hidratar la gelatina en agua fría, hasta que se ablande. Escurrir el exceso de agua, y reservar a un lado.

Hervir los 85 g de nata, en un cazo, y añadir la gelatina, para que se disuelva.

Verter la nata caliente, sobre el praliné, y mezclar, hasta que esté homogéneo.

Incorporar en dos o tres veces, la nata batida, mezclando suavemente, con una espátula de goma.

Extender la mousse, sobre el cremoso de praliné gelificado, y reservar en la refrigeración o en el congelador, hasta que esté listo para usar.

Streusel de avellana:

En un bol grande, mezclar la mantequilla con el azúcar, hasta que esté homogéneo.

Añadir el resto de ingredientes, y mezclar, hasta formar una bola.

Envolver la masa en film, y reservar 20 minutos en el congelador.

Desmenuzar el streusel, sobre un tapete de silicona, o un papel de horno, con un rallador.

Hornear unos 15 minutos a 170°C

MONTAJE:

Retirar el pastel de la cámara frigorífica o del congelador.

Subir un poco el marco hacia arriba, pero sin sacarlo.

Esparcir el streusel, ligeramente desmenuzado, encima de la mousse. Sacar el marco con cuidado y decorar con algunas piezas de chocolate atemperado.

Si ha estado en el congelador, dejar descongelar completamente la tarta, dentro del frigorífico, antes de consumir.