

Victoria Gudiol

# DULCE <sup>y</sup> SALADO

*Recetas de pastelería  
para días especiales*



EDICIONES



INVISIBLES

# TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

## INGREDIENTES DE LA TRUFA MONTADA

600 g de nata (35% de m. g.)  
40 g de azúcar  
1 vaina de vainilla natural  
(o 5 g de esencia de vainilla)  
100 g de cobertura de chocolate  
(52-60% de cacao)

## INGREDIENTES DEL BIZCOCHO

(para 2 moldes de 18 cm)

250 g de harina  
12 g de levadura química  
en polvo  
48 g de cacao en polvo  
150 g de huevo (3 huevos  
de tamaño P)  
4 g de sal  
220 g de azúcar  
5 g de esencia de vainilla natural  
40 g de leche a temperatura  
ambiente  
100 g de aceite de oliva virgen  
extra  
250 g de yogur natural

-----  
Mantequilla y cacao en polvo  
para untar los moldes

## PREPARACIÓN DE LA TRUFA MONTADA

Pon a hervir en un cazo la nata con el azúcar y la vaina de vainilla natural abierta junto con las semillas de su interior raspadas. Deja infusionar la mezcla durante 20 minutos, a temperatura ambiente. Tras ese tiempo, retira la vaina de vainilla de la nata y llévala de nuevo a ebullición. Incorpora el chocolate en trozos pequeños y mézclalo, con un batidor manual, hasta que se haya fundido totalmente. Pasa la trufa a un bol de pírex, cúbrelo con papel film, en contacto directo, y resérvala en la nevera 24 horas.

## PREPARACIÓN DE LOS BIZCOCHOS DE CHOCOLATE

Calienta el horno a 170 °C [=].

Prepara dos moldes de 18 cm de diámetro untándolos con mantequilla fundida, con la ayuda de un pincel, y espolvoreándolos con cacao en polvo.

Tamiza la harina, la levadura y el cacao en polvo en un bol y resérvalo.

En otro bol grande, bate los huevos con la sal, el azúcar y la esencia de vainilla con un batidor manual. A continuación, añade la leche, el aceite y el yogur. Incorpora los ingredientes secos del otro bol, sin trabajarlo en exceso. Reparte la mezcla entre los dos moldes y hornéala a 170 °C [=], durante unos 32 minutos, a media-baja altura, sobre la rejilla.

Saca los moldes del horno y déjalos reposar, sobre una rejilla, durante unos 20 minutos a temperatura ambiente. Pasado ese tiempo, desmolda los bizcochos con cuidado. Déjalos enfriar totalmente sobre la rejilla. Una vez fríos, envuelve los bizcochos en papel film, uno por uno, y déjalos en la nevera 24 horas sobre un plato llano.

## PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR DE CACAO

Pon a calentar el agua y el azúcar en un cazo. Cuando la mezcla rompa a hervir, apaga el fuego e incorpora el brandi y el cacao en polvo. Deja enfriar el almíbar a temperatura ambiente. Guarda el almíbar de cacao, cubierto con papel film, en la nevera hasta el momento de montar la tarta.

### INGREDIENTES DEL ALMÍBAR DE CACAO

125 g de agua  
50 g de azúcar  
10 g de brandi  
(o 5 g de esencia de vainilla)  
5 g de cacao en polvo

### INGREDIENTES PARA EL MONTAJE DE LA TARTA

Almíbar de cacao  
Trufa de chocolate montada  
Mermelada de frambuesa  
40 g de chocolate negro troceado  
(60-70% de cacao)  
Frambuesas frescas

### MONTAJE DE LA TARTA

Prepara todos los ingredientes del montaje de la tarta en la encimera: los bizcochos de chocolate, el almíbar de cacao, la mermelada de frambuesa, el chocolate negro troceado y las frambuesas.

Monta la trufa con el batidor eléctrico, a velocidad media, hasta obtener una textura parecida a la nata montada. Prepara una manga pastelera con una boquilla redonda y llénala con la trufa montada para ayudarte a decorar la tarta. Resérvala en la nevera.

Corta la parte superior de los bizcochos de chocolate para nivelarlos.

Coloca uno de los bizcochos en el plato de presentación. Mójalo con el almíbar de cacao y, a continuación, cúbrelo con una capa generosa de trufa montada. Esparce por encima un centro de mermelada de frambuesa, chocolate negro troceado y un puñado de frambuesas. Cubre esa capa de la tarta con el segundo bizcocho de chocolate. Mójalo con el almíbar de cacao y cúbrelo con la trufa montada y más chocolate negro troceado. Decora la superficie de la tarta con una capa generosa de frambuesas frescas.

Guarda la tarta en la nevera durante unas 2 horas, para que se enfríe y coja cuerpo antes de cortarlo.







# TARTA DE FRESAS CON NATA Y MASCARPONE

## INGREDIENTES DEL BIZCOCHO

(para un molde redondo de 20 cm)

240 g de huevo  
(4 huevos de tamaño M)  
1 pizca de sal  
120 g de azúcar  
5 g de esencia de vainilla natural  
80 g de harina  
40 g de fécula de patata

-----  
Mantequilla y harina  
para untar el molde

**NOTA:** Puedes preparar el bizcocho con antelación y congelarlo. La noche anterior déjalo descongelar en la nevera y ya podrás seguir con la elaboración de la tarta.

## PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO

Calienta el horno a 180 °C [=] con la rejilla a media-baja altura.

Prepara un molde de paredes altas de 20 cm de diámetro con mantequilla y harina.

Mezcla en un bol la harina con la fécula de patata y tamízalo con la ayuda de un colador para que no quede ningún grumo. Resérvalo aparte.

Pon en el bol de la batidora eléctrica los huevos y una pizca de sal. Coloca el bol en la máquina con el accesorio batidor y empieza a batir los huevos. Añade el azúcar y la esencia de vainilla. Bate a velocidad media durante unos 14 minutos hasta que la mezcla quede muy esponjosa. Debes conseguir el «punto de letra» (ver pág. 15).

En ese momento, incorpora la harina, tamizándola de nuevo, despacio y con movimientos suaves, con la lengua de silicona, para no perder el volumen conseguido. Procura llegar hasta el fondo del bol para no dejar partes sin harina.

Llena el molde con la mezcla preparada y, a continuación, sin perder tiempo, mételo en el horno, ya caliente. Baja la temperatura a 170 °C [=] déjalo cocer durante unos 25-28 minutos aproximadamente.

Cuando el bizcocho esté cocido, retíralo del horno y déjalo templar encima de una rejilla para evitar la condensación y que se humedezca en la base.

Pasados unos 20 minutos, saca el bizcocho del molde con cuidado y colócalo en la rejilla hasta que esté a temperatura ambiente. Una vez frío, envuélvelo en papel film y déjalo reposar en la nevera unas 12 horas.



### INGREDIENTES DEL ALMÍBAR DE VAINILLA

125 g de agua  
50 g de azúcar  
5 g de esencia de vainilla

### INGREDIENTES DE LA CREMA DE NATA Y MASCARPONE

500 g de nata para montar  
(35% de m. g.)  
125 g de queso mascarpone  
50 g de azúcar

-----  
Fresas frescas

### PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR DE VAINILLA

Pon a calentar en un cazo el agua y el azúcar. Cuando la mezcla rompa a hervir apaga el fuego e incorpora la esencia de vainilla.

### PREPARACIÓN DE LA CREMA DE NATA Y MASCARPONE

Pon la nata y el queso mascarpone, muy fríos de nevera, dentro del bol de la batidora con el accesorio batidor. Empieza a batir la mezcla a velocidad media. Cuando empiece a formarse espuma, es decir, a incorporar aire, añade el azúcar. Aumenta la velocidad de la máquina y bate la mezcla hasta que se haya montado por completo.

### MONTAJE DE LA TARTA

Corta el bizcocho en 2 discos haciendo un corte horizontal con la ayuda de un cuchillo de sierra largo.

Moja la base con un poco del almíbar, ya frío, con un pincel de silicona. Esparce por encima la crema de nata y mascarpone montada, con una espátula de tamaño grande. Cubre la nata con una capa generosa de fresas cortadas en trozos no muy grandes. Tapa las fresas con algo más de nata con mascarpone para que la segunda capa de bizcocho se adhiera bien. Coloca la segunda capa de bizcocho encima de la preparación y mójala con almíbar.

Cubre toda la tarta con una primera capa de crema de nata y mascarpone con la ayuda de la espátula. Guarda en la nevera la tarta y la crema sobrante, bien cubierta de papel film, para que se enfríen, durante 30 minutos. Tras este reposo te resultará más fácil dar una segunda capa de crema final a la tarta.

Decora la tarta con fresas y resérvala en la nevera para que repose durante un mínimo de 2 horas.

