

Receta

Tarta de merengue Ruibarbo rojo y pistacho

Thibault Marchand
Chef corporativo Les vergers Boiron

Empresa



Certificada



Receta

Tarta de merengue de ruibarbo rojo y pistacho

Por Thibault Marchand

Para 10 unidades

Molde redondo para tartas Silikomart de 80 mm de diámetro y 20 mm de alto

Puré de ruibarbo rojo sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



Puré de frambuesa sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



Puré de limón sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



CREMOSO DE RUIBARBO ROJO Y FRAMBUESA

Puré de ruibarbo rojo	200 g
Puré de frambuesa	100 g
Puré de limón	7,5 g
Agua	75 g
Azúcar de caña	80 g
Pectina NH	6 g
Almidón de maíz	15 g
Mantequilla sin sal DOP	45 g

Calentar los purés con el agua.

Mezclar todos los ingredientes en polvo.

Luego, verter los polvos en forma de lluvia sobre el líquido caliente.

Dejar hervir durante dos minutos.

Retirar del fuego, dejar enfriar a 50 °C y añadir la mantequilla.

Mezclar con una batidora de mano.

Reservar en la nevera durante 24 h.

MASA AZUCARADA

Mantequilla sin sal DOP	150 g
Azúcar glas	120 g
Huevos enteros	60 g
Harina T45	300 g
Sal fina	2,5 g

En el bol de la batidora provista de la pala, mezclar la mantequilla, el azúcar glas y la sal fina.

Añadir los huevos enteros poco a poco. Luego, añadir la harina tamizada.

Dejar reposar durante 20 minutos en el frigorífico.

Extender la masa hasta obtener un grosor de 2,5 mm. Dejar reposar durante 15 minutos en el frigorífico.

Forrar los círculos y dejar en el frigorífico durante 20 minutos.

Cocinar en el horno a 175 °C hasta que coja color.

Al salir del horno, con ayuda de un pincel, pincelar las bases de las tartas con una mezcla de nata y yemas, y luego introducir en el horno para secar esta mezcla e impermeabilizar las bases.

Reservar para el montaje.

MERENGUE ITALIANO SUFLÉ

Azúcar de caña	220 g
Agua	75 g
Claras de huevo	140 g

En una cacerola, calentar el azúcar y el agua a 121 °C.

Montar las claras de huevo y verter suavemente el sirope hasta que burbujee.

Montar hasta que el merengue se enfrié.

Reservar para el montaje y el horneado.

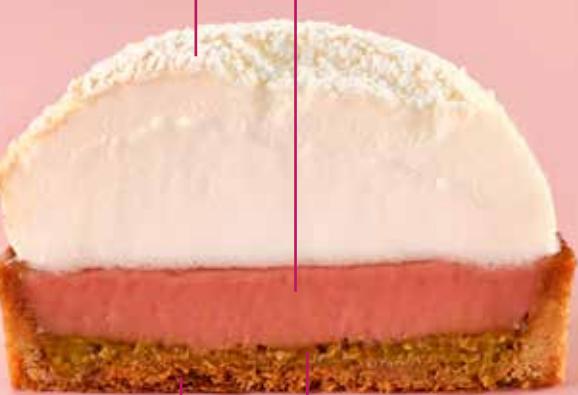
PRALINÉ FEUILLANTINE PISTACHO

Praliné de pistacho CACAO BARRY..... 120 g
Feuillantine CACAO BARRY..... 50 g

Mezclar el praliné de pistacho con la feuillantine.
Reservar.

Merengue italiano
suflé

Cremoso de ruibarbo
rojo y frambuesa



Galleta sablé

Praliné feuillantine
pistacho

Montaje

Cocinar las bases de las tartas al máximo.
Colocar el praliné feuillantine en las bases.
Añadir con una manga el cremoso de ruibarbo
rojo y frambuesa y alisar.
Congelar las tartas.
Añadir con una manga el merengue italiano.
Espolvorear con azúcar glas y cocinar en un horno
con ventilador a 180 °C hasta que coja color.

NOTAS

Cultivemos la excelencia en la fruta



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON
1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Francia

LES VERGERS BOIRON AMÉRICA
Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
Nueva York 11101 EE. UU.

LES VERGERS BOIRON
REINO UNIDO
Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
Londres, SE1 7EU
Inglaterra

LES VERGERS BOIRON ASIA
Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong