

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
Claros 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 enfríe.
Reservar para el montaje y el horneado.

Mezclar el praliné de pistacho con la feuellantine.
Reservar.



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