

TARTUFATA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

MASA SABLÉ DE CHOCOLATE

Tegral Patacrout	1000 g
Huevo	150 g
Mimetic	400 g
Cacao Premium Belcolade	75 g

- Mezclar todos los ingredientes, hasta lograr una masa suave y homogénea. Moldear dentro de pallets o aros de acero inoxidable formato circular.
- Sobre la masa aplicar un papel metálico y para dar peso, agregar un pequeño % de harina.
- Hornear a +/- 170°C por lapso de 15 minutos.

GANACHE DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Leche entera	300 g
Classic Limón	10 g
Chantypak	295 g
Esencia de almendras	5 g
Belcolade S. Leche 0305/G (CT)	1050 g
Manteca	150 g
Azúcar Invertido	120 g

- Calentar la crema **Chantypak** con la leche y la ralladura de limón hasta lograr 85°C. (Posteriormente colar la preparación).
- Incorporar la esencia de almendras y disolver por completo.
- Luego agregar el chocolate **Belcolade Selección Leche 0305/G** y remover suavemente hasta integrar.
- Finalmente añadir el azúcar invertido.
- Mezclar manualmente hasta lograr homogeneidad y brillo en la ganache.
- Reservar a temperatura ambiente.

TARTUFATA

(cont.)



CREMA MOUSSE DE CHOCOLATE

Leche entera	250 g	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar la leche a 90°C y mezclar con Cremy Tradición. • Obtener una crema pastelera en caliente. • Agregar el ron con el Bavaois Neutro y la mezcla de ambos chocolates Belcolade, previamente fundidos. • Enfriar la preparación hasta lograr una temperatura de +/- 40°C. • Batir la Crema Chantypak con crema de leche, hasta lograr medio punto. • Agregar ambas cremas a la preparación y mezclar en forma envolvente hasta obtener la crema mousse de chocolate. • Verter dentro de un molde de silicona y llevar al freezer.
Cremy Tradición	88 g	
Licor de ron	18 g	
Bavaois Neutro	50 g	
Belcolade S. Blanco X605 31% (CT)	50 g	
Belcolade Noir Selección C501/J 55%	250 g	
Crema doble	250 g	
Crema de leche	250 g	

MONTAJE Y DECORACIÓN

- Disponer de las mini tartas de masa sablé ya cocidas y, mediante una manga, verter la ganache de chocolate con almendras. Reposar a temperatura ambiente hasta que la ganache tome consistencia.
- Posteriormente desmoldar el pallet de crema mousse de chocolate, y aterciopelar con manteca de cacao en combinación con chocolate semiamargo.
- Disponer este último pallet sobre la tarta y finalizar con una esfera elaborada con **Belcolade Noir Selección C501/J 55% (CT)**.



RENDIMIENTO

- Rinde 30 piezas / porciones de 140 g.