

Receta

Sale para 2 tartas de 18 cm más o menos.

Ingredientes:

240 g agua
200 g nata 35%
300 g azúcar
100 g cacao
50 g chocolate 70%
15 g gelatina

1. Hidratar la gelatina en agua fría para que no se funda
2. Combinar el cacao tamizado, el agua, la nata y el azúcar y llevarlo a ebullición mientras lo giras con unas varillas en vertical para no meter muchas burbujas.
3. Sacar, fundir la gelatina y el chocolate dentro.
4. Pasar túrmix con cuidado de no incorporar aire, sin sacarlo y un poco inclinado para que vaya recogiendo el glaseado. Turbinar hasta que este brillante y homogéneo.
5. Meter en una jarra de vidrio o recipiente.
6. Vibrar el glaseado para hacer subir a la superficie las burbujas de aire en caso de que se haya incorporado aire. Otra opción es cuando se haya enfriado un poco y este mas espeso colarlo para que las burbujitas de aire exploten.
7. Dejar en la nevera reposar hasta gelifique aunque a mi me gusta **toda la noche en la nevera para que cree un buena estructura.**
8. Sacar y en un recipiente con agua caliente llevarlo a 33º. Se puede pasar la túrmix para ayudar a que el glaseado recupere su textura cremosa y brillante.

Este glaseado lleva de base un jarabe con el azúcar y el agua que se combinan con el cacao y la nata desde el principio aportando brillo y cremosidad al glaseado a parte de ayudar a que la tarta se conserve mejor.

MONTAJE:

1. Preparar film en la mesa y el recipiente alto
2. Tener listo glaseado a temperatura 33º, comprobar con la cuchara la textura si napa (quiere decir que es totalmente cubriente y se mantiene en la superficie). Comprobar como resbala y como se escurre.
3. Sacar tarta (sin el acetato) y **redondear los bordes con el dedo para que los filos no sean muy afilados y posteriormente nos raje el glaseado.**
4. Glasear desde el centro y por todo alrededor.
5. Pasar espátula para quitar el exceso de glaseado que se acumula en la superficie de la tarta con rapidez o si no se bloquea y sin presionar demasiado para no quitar en exceso.

6. Dejar que se asiente
7. Limpiar las barbas con la espátula
8. Colocar sobre el disco
9. Poner alrededor los macarons para calcular el espacio o en los cuartos y calcular.

LISTA DE UTENSILIOS:

- 1 recipiente alto para glasear
- 1 espátula grande
- 1 espátula pequeña
- 1 puntilla
- 1 jarra de vidrio
- 1 termómetro
- 1 cuchara
- 1 lengua
- film transparente
- 1 disco de oro para la tarta
- 14 macaron para decorar de ... 3 cm
- papel horno (para no ensuciar)
- túrmix
- cazo con agua caliente y el mismo cazo para hacer el glaseado
- colador
- 3 tartas congeladas
- receta de glaseado ya gelificada

Gracias por leerme y nos vemos próximamente.