

TARTA DE GANACHE CON CREMA DE NARANJA

BASES DE LA TARTA:

La dosis recomendada para 100gr.

- 1º PONER LA CLARA DE UN HUEVO CON UNA PIZCA DE SAL A BATIR A PUNTO DE NIEVE
- 2º LA YEMA CON 45gr ACEITE BATIR CON VARILLA 2' AÑADIR 30 GR DE YOGURT AL GUSTO Y CON UNA GOTTA DE LIMÓN BATIR OTROS 2'.
- 3º INCORPORAR EL MIX BATIENDO 2'.
- 4º ENVOLVER TODO AÑADIENDO LAS CLARAS HASTA TENER UNA MASA UNIFORME.
- 5º PONER EN MOLDE HASTA LA MITAD DE SU CAPACIDAD.
- 6º HORNEAR SOBRE 180° 35' APROX.

DECORACIÓN:

- 1º UNA VEZ FRIO EL BIZCOCHO CORTAR LAS CAPAS QUE QUERAMOS PARA NUESTRA TARTA.
- 2º RELLENAR CON CREMA (SEGÚN RECETA) Y COLOCAR EN PISOS SOBRE UNA REJILLA
- 3º DECORAR CON GANACHÉ VIBRANDO LA REJILLA HASTA QUE QUEDE LISO Y BRILLANTE.
- 4º PONER TROCITOS DE NARANJA Y DECORAR AL GUSTO. CON CREMA, VIRUTAS ETC.

DECORACIÓN CON YEMA:

- 1º PONER MISMA CANTIDAD DE YEMAS QUE DE AZÚCAR EN UN RECIPIENTE.
- 2º LLEVAR A PUNTO DE BOLA
- 3º ALMACENAR EN FRÍO
- 4º UTILIZAR DECORANDO SOBRE LA TARTA, AÑADIR AZÚCAR MORENO SI QUEREMOS QUE SEA CRUJIENTE Y UTILIZAR PARA ALISAR UNA ESPÁTULA, A LA VEZ QUE QUEMAMOS CON UN SOPLLETE SUAVEMENTE.

GRACIAS POR VUESTRA ASISTENCIA