

## Tarta de mascarpone, fresa y chocolate

ingredientes:

*Para el bizcocho de chocolate sin harina*

4 claras, 2 yemas, 60 gramos de azúcar, 140 gramos de chocolate negro 70%, 35 gramos de mantequilla.

*Para la mousse de Mascarpone*

37 gramos de azúcar, 10 gramos de agua, 22 gramos de yema de huevo, 2 hojas de gelatina, 125 gramos de queso mascarpone, 150 gramos de nata semimontada.

*Para el cremoso de fresas*

200 gramos de fresas, 60 gramos de yemas de huevo, 50 gramos de huevo, 50 gramos de azúcar, 62 gramos de mantequilla, 1 hoja de gelatina.

*Para la ganache de chocolate blanco y ron*

50 gramos de nata, 10 gramos de azúcar invertido, 12 gramos de mantequilla, 112 gramos de chocolate blanco, 4 gramos de ron blanco cubano.

*Para la placa de chocolate*

75 gramos de chocolate negro 70%.

*Para decorar*

Fresas y cristales de Isomalt.

*Para los cristales de Isomalt*

10 gramos de Isomalt

Elaboración:

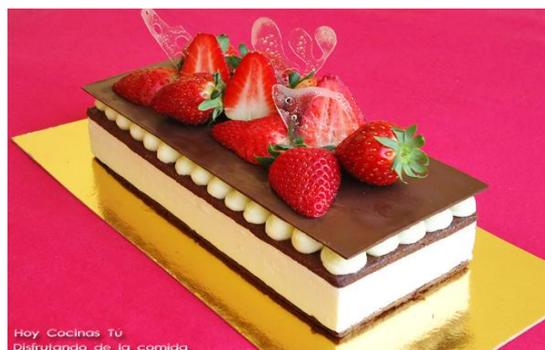
Empezaremos elaborando el cremoso de fresas, mezclamos todos los ingredientes menos la mantequilla y la gelatina. Ponemos a calentar a fuego suave procurando que no pase de 84°C (si pasara de 84°C el huevo cuajaría) y sin dejar de remover hasta que empiece a espesar ligeramente. Retiramos del fuego y añadimos la gelatina, previamente hidratada y escurrida, mezclamos y enfriamos el cazo en agua con hielo, hasta que la temperatura descienda a 35°C, entonces añadimos la mantequilla cortada en dados y emulsionamos con la batidora.

Cogemos un molde rectangular de 22 x 9 cm (yo utilizo un molde metálico para turrón) y ponemos debajo una hoja de papel de guitarra o papel vegetal. Rellenamos con el cremoso de fresas hasta la mitad, cubrimos el molde con papel film y congelamos hasta el día siguiente.

Ahora elaboramos la placa de chocolate, fundimos la cobertura negra a 50°C y la atemperamos, vertemos tres cuartas partes del total sobre un mármol frío hasta que alcance los 27°C de temperatura de descenso, removiendo con la espátula para acelerar el proceso, unimos con el resto de cobertura para que alcance los 31°C de temperatura de templado.

Cogemos una hoja de papel de acetato de 25 x 25 cm, volcamos el chocolate encima y alisamos con la espátula. Esperamos a que se seque un poco y cortamos un rectángulo a la medida de la tarta, para conseguir un rectángulo exacto yo utilizo un trozo de cartulina con la medida exacta a modo de plantilla. Cubrimos la placa con un trozo de papel vegetal y colocamos algo de peso encima para que no se curve al secarse. Reservamos.

Al día siguiente elaboramos el bizcocho de chocolate, montamos las yemas con el azúcar, en otro recipiente fundimos el chocolate (previamente troceado) con la mantequilla en el microondas (en



posición de descongelado que es la temperatura más suave).

Mezclamos el chocolate con las yemas, ahora montamos las claras a punto de nieve y las incorporamos a la mezcla de chocolate poco a poco con movimientos envolventes. Vertemos la mezcla en una bandeja de horno cubierta con papel sulfurizado y extendemos bien con la espátula para conseguir que nos quede una plancha fina. Horneamos a 210° C durante 7 minutos. Dejamos enfriar.

Mientras sacamos el cremoso de fresas del congelador y lo desmoldamos, ya que necesitamos el molde para montar la tarta, reservamos el cremoso de fresas en el congelador cubierto con papel film. Lavamos bien el molde y lo secamos, ahora cogemos el molde y marcamos las dos planchas que necesitamos del bizcocho y las reservamos.

Elaboramos la mousse de mascarpone, primero hay que hacer un “pasta bomba” que se elabora igual que el merengue italiano pero sustituyendo las claras por yemas. Mezclamos el agua con el azúcar y unas gotas de limón, mientras ponemos este almíbar al fuego metemos las yemas en la máquina con el brazo de varillas. Cuando el almíbar llegue a 110° C encendemos la máquina a velocidad media.

Cuando el almíbar llegue a 121° C, lo retiramos del fuego, bajamos la velocidad de la máquina al mínimo y vamos añadiendo el almíbar poco a poco, cuando acabemos de echar todo el almíbar dejamos funcionando la máquina hasta que enfríe. Reservamos.

Mientras, semimontamos la nata y la reservamos en el frigorífico, hidratamos la gelatina en agua fría. Añadimos la gelatina a la pasta bomba, después mezclamos con el queso mascarpone y finalmente añadimos la nata con movimientos envolventes.

Ahora cogemos el molde rectangular, ponemos una hoja de papel vegetal debajo, colocamos una de las planchas de bizcocho de chocolate en la base, sacamos el cremoso de fresa del congelador y recortamos 2 cm de cada lado de la parte larga y 1 cm de cada lado de la parte corta. Cogemos el cremoso de fresa y lo colocamos encima de la plancha de bizcocho, de modo que quede centrado.

Ahora metemos la mousse de mascarpone en una manga y rellenamos el molde con la mousse hasta llegar arriba y alisamos con la espátula. Congelamos hasta el día siguiente para que quede todo bien unido. La otra plancha de bizcocho también la congelamos bien envuelta en papel film.

Al día siguiente, sacamos la tarta del congelador y la desmoldamos, colocamos la otra plancha de bizcocho encima y la metemos en la nevera para que se vaya descongelando.

Mientras elaboramos el ganache, calentamos la nata junto con el azúcar invertido hasta los 90° C, retiramos del fuego y escaldamos la cobertura (previamente picada), removemos bien hasta obtener una crema homogénea y añadimos la mantequilla cortada en dados, seguimos removiendo hasta que la mantequilla se integre completamente. Finalmente añadimos el alcohol y mezclamos bien.

Reservamos en una manga.

Ahora elaboramos los cristales de Isomalt, extendemos el Isomalt entre dos tapetes de silicona y le pasamos el rodillo para que quede uniforme, horneamos a 200° C durante 10 minutos, sacamos del horno y lo dejamos enfriar completamente.

Sacamos la tarta de la nevera y con ayuda de la manga vamos formando pequeñas bolas de ganache por toda la superficie, colocamos la placa de chocolate encima y volvemos a meter en la nevera para que el ganache se ponga duro y pueda soportar el peso de las fresas, (yo la he dejado un par de horas, principalmente porque no tenía prisa y quería estar seguro de que endureciera).

Para terminar, sacamos la tarta de mascarpone de la nevera y colocamos las fresas por encima, cogemos los cristales de Isomalt, partimos algunos trozos y decoramos.