

Tarta de amaretto

Composición:
Masa de hojaldre, Mermelada, Base de mazapán, Pasta de almendras

Masa de hojaldre

Harina	g 2100
Agua	g 700
Nata	g 500
Huevos	g 300
Mantequilla	g 150
Sal	g 60

Panetto

Mantequilla	g 2700
Harina	g 900

Preparación:

Mezclar para obtener una consistencia ligera y homogénea y dejar reposar 30 minutos. Envolver la masa A con la masa B, extender y realizar un giro a tres y un giro a cuatro. Dejar reposar en el frigorífico durante dos horas aproximadamente y, cuando la masa se haya endurecido, repetir la operación. Conservar en el frigorífico antes de su utilización.

Mazapán para la base

Azúcar	g 1000
Almendras	g 1000
Zumo de limón	nº 3
Raspadura de limón	nº 3
Vainilla	al gusto
Claros de huevo	al gusto

Pasar por la refinadora o el turmix

Preparación:

Mezclar el azúcar con las almendras e incorporar la raspadura de limón y la vaina de vainilla. Mezclar con las claras de huevo. Formar una masa y extender con el rodillo a 3 mm de grosor.

Relleno

Claros de huevo	g 750
Azúcar	g 250
Yemas de huevo	g 500
Azúcar	g 1250
Almendras molidas	g 1500
Avellanas	g 250
Mantequilla fundida	g 100

Preparación:

Montar a punto de nieve las claras de huevo con el azúcar. Batir las yemas de huevo con el azúcar. Mezclar las dos masas y añadir la mantequilla. Forrar un molde con la masa de hojaldre perforada y extender en el fondo la mermelada de albaricoque. Cubrir con una capa de mazapán de 6-7 mm de altura. Rellenar hasta 2/3 de la altura del molde, cubrir con un enrejado de tiras de masa de hojaldre y espolvorear la superficie con azúcar glass. Cocer a 170-180°C durante 25 minutos y prolongar la cocción dos minutos más con la parte de arriba del horno a la temperatura máxima para obtener una superficie brillante.

Tarte à la pâte d'amandes

Composición:
Pâte feuilletée, Confiture, Pâte d'amandes, Garniture d'amandes.

Pâte feuilletée - Détrempe

Farine	g 2.100
Eau	g 700
Crème fraîche	g 500
Oeufs	g 300
Beurre	g 150
Sel	g 60

Pâte feuilletée - Masse B

Beurre	g 2.700
Farine	g 900

Développement

Mélanger pour obtenir une consistance légère et souple. Laisser reposer 30 minutes. Envelopper la masse B dans la détrempe, abaisser et donner un tour à 3 et un tour à 4. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur, puis répéter la même opération. Remettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Pâte d'amandes

Sucre	g 1.000
Amandes	g 1.000
Jus de citrons	nº 3
Zestes râpés	nº 3
Pincée de vanille	
Blanc d'oeuf	à volonté

raffiner ou mixer

Développement

Mélanger le sucre avec les amandes. Incorporer citron et vanille. Bien lier le tout avec le blanc. Travailler pour obtenir une pâte que l'on puisse tirer au rouleau.

Garniture

Blancs d'oeufs	monter en neige	g 750
Sucre		g 250
Jaunes d'oeufs	monter	g 500
Sucre		g 1.250
Amandes écrasées	tamiser	g 1.500
Noisettes		g 250
Beurre fondu		g 100

Développement

Monter les blancs en neige avec le sucre. Monter les jaunes avec le sucre. Incorporer les deux masses. Tamiser la farine, les amandes et les noisettes et incorporer. Bien mélanger le tout avec le beurre fondu. Abaisser le feuilletage et fonder une tourtière, piquer à la fourchette. Recouvrir de confiture d'abricots. Découper un rond de pâte d'amandes de 6-7 mm d'épaisseur pour recouvrir la confiture. Remplir la tourtière jusqu'aux 2/3. Recouvrir d'un croisillon en feuilletage et saupoudrer de sucre glace. Cuisson à 170-180°C pendant 25 minutes et terminer pendant 2 minutes avec la chaleur maximum en haut afin d'obtenir un fini brillant.

Almond Cake

Components:

Puff pastry, Jam base, Marzipan base, Almond paste

Puff pastry

Flour	
Water	
Fresh cream	
Whole egg	
Butter	
Salt	

Loaf

Butter
Flour

Preparation

Make a smooth even dough and leave to stand 30 minutes. Cover in batter, roll out, fold and pass once on setting 3 and once on 4. Leave for 2 hours in the fridge until hard, then repeat the process back in the fridge before use.

Base marzipan

Sugar
Almonds
Juice of lemon
Grated peel of lemon
Pinch of vanilla
Egg white

put through the refining machine or mixer

Preparation

Roughly mix the sugar with the almonds, add juice and vanilla. Fold in the egg whites and make a stiff paste. It is hard enough to be spread out with a rolling pin to a thickness of 3 mm.

Filling

Egg white	
Sugar	whip until stiff
Egg yolk	
Sugar	whip
Ground almonds	
Hazelnuts	sift
Melted butter	

Preparation

Beat the egg whites and sugar until stiff. Whisk the yolks and sugar. Blend the two mixtures and add the sifted almonds and hazelnuts, and add the melted butter. Roll out the puff pastry in a cake tin and press in the jam, cover with a 6-7 mm high marzipan. The cake should cover 2/3 of the tin height. Cut the puff pastry strips and put on top to form a mesh. Sprinkle with icing sugar. Bake for the first 25 minutes at 180°C and for the last two minutes at the maximum heat to obtain a shiny surface.