



Tartaleta de pistachos rellena de crema pastelera de frambuesas y crema de pistachos

Navidad, Frostings y cremas, Frutales

Ingredientes

Para la base de la tartaleta

- 200 gramos de harina de trigo para todo uso
- 100 gramos de pistachos molidos
- 4 gramos de sal
- 35 gramos de azúcar pulverizada o glass
- 100 gramos de mantequilla sin sal, bien fría
- 1 huevo
- 10 gramos de agua

Para la crema pastelera de frambuesas

- 500 gramos de leche (líquida)
- 100 gramos de azúcar
- 90 gramos de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas)
- 45 gramos de maicena / fécula de maíz
- 180 gramos de mermelada de frambuesas

Para la crema de pistachos

- 250 gramos de crema de leche tipo chantillí o nata para montar, bien fría
- 250 gramos de queso crema
- 75 gramos de azúcar glass o pulverizada, tamizada
- 75 gramos de pistachos molidos

Para ensamblar

- 150 gramos de frambuesas frescas

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Tener preparado el molde a usar. Yo usé uno de 20 centímetros de diámetro.
- Primero se prepara la base. Para esto es necesario mantener en mente que los ingredientes deben estar siempre tan fríos como sea posible para que la masa quede con la textura ideal.
- En un bowl apto para batidora, unir la harina, los pistachos molidos, la sal, el azúcar glass, y la mantequilla (que debe estar fría). Mezclar con la batidora en velocidad media hasta lograr una textura similar a la arena. No deben haber grumos grandes de mantequilla. Este proceso también puede hacerse a mano con una espátula para amasar de pastelería, pero es un poco más largo.
- Cuando se tenga la textura indicada, agregar el huevo y el agua y seguir mezclando hasta que todo se incorpore y se tenga una masa homogénea. Yo prefiero dejar que todo se incorpore lo justo y terminar de alisar la masa y homogenizarla a mano para asegurarme de no mezclarla de mas y que no se funda la mantequilla. Hacer una bola con la masa, cubrir con film transparente y dejar reposar por 20 minutos en la nevera.
- Luego, estirar la masa con la ayuda de un rodillo hasta alcanzar aproximadamente 2 milímetros de diámetro. Yo coloco un rectángulo de papel de horno o papel vegetal antiadherente encima del mesón de la cocina y encima de este coloco la masa. Luego, encima de la masa coloco otro rectángulo de papel y de esa forma no se me pega al rodillo ni a la mesa. Trabajar rápido para no perder el frío de la masa.
- Dejar enfriar la masa ya estirada por al menos 10 minutos en la nevera.
- Cortar la masa de acuerdo al molde que se vaya a usar y formarla dentro del mismo con cuidado con la ayuda de los dedos. La masa se puede volver a hacer una bola y estirar tantas veces como sea necesario, pero siempre debe estar fría.
- Después de colocarla en el molde, volver a enfriar por aproximadamente 10 minutos. Luego, abrir huequitos con la punta de un cuchillo o con un tenedor en la base de la tartaleta, y antes de hornear la masa cubrirla con un pedazo de papel aluminio (o papel film apto para hornos) que se adapte a la forma de la tartaleta por dentro, y encima de este papel de aluminio colocar arroz crudo. Esto se hace para que la tartaleta no crezca en el horno y pierda su forma.
- Llevar al horno precalentado por 15 minutos. Al pasar este tiempo, sacar la masa y con mucho cuidado quitar el papel de aluminio y el arroz. Volver a llevar al horno por 5 minutos o hasta que se vea que está completamente cocinada. A veces la mantequilla burbujea un poco y puede confundir y hacer pensar que no está listo, pero sáquenlas y chequeen porque se pueden quemar fácilmente. Dejar enfriar a temperatura ambiente mientras se prepara el relleno.
- Para la crema pastelera, colocar la leche en una olla o cacerola con la mitad del azúcar y la vainilla, y poner en el fuego (medio) hasta que hierva. En un bowl aparte, mezclar el azúcar restante con la maicena y las amarillas de huevo, batiendo con un batidor de varillas manual hasta que se incorporen bien y se vea de un color amarillo claro.
- Con un colador, poner un poco de la leche hirviendo en la mezcla de huevos y maicena, mezclar rápidamente y luego agregar el resto de la leche. Batir con un batidor de varillas manual y devolver todo a la olla / cacerola a fuego alto. No dejar de mezclar en ningún momento para que no se hagan grumos. Cuando la espuma superior haya desaparecido y la mezcla se haya espesado, retirar la olla del fuego un momento, batir con fuerza hasta alisar y que se vea brillante y volver al fuego. Seguir calentando hasta alcanzar el hervor y luego dejar cociendo por aproximadamente 10 segundos más.
- Retirar del fuego y agregar la mermelada. Remover hasta incorporar y luego, poner en un bowl con papel film (en contacto con la crema para que no le salga una capa) y enfriar.
- Cuando la crema pastelera se haya enfriado por completo, batirla un poco con la batidora para que se suavice.
- Luego, colocar toda la crema pastelera dentro de la tartaleta previamente horneada. Colocar frambuesas frescas dentro de la crema. Llevar a la nevera mientras se prepara la crema de

pistachos.

- Mientras la tartaleta se enfría, preparar la crema de pistachos. Para esto, colocar la crema de leche tipo chantillí o nata para montar en un bowl apto para batidora, batir a máxima velocidad hasta que duplique el volumen y se tenga una crema con cuerpo y textura. Agregar el queso crema en 2 partes y batir a velocidad media.
- Retirar de la batidora y agregar el azúcar glass y los pistachos molidos usando una paleta de goma con movimientos envolventes hasta tener una mezcla homogénea.
- Colocar la crema de pistachos en una manga pastelera con una boquilla grande y redonda (de al menos 4 mm).
- Cubrir la crema pastelera de frambuesa con la crema de pistachos y decorar con las frambuesas restantes. Servir. Debe mantenerse refrigerado

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/10441>