Tartaleta tendencia 2018 de números y letras (con descargable de plantillas de todo el abecedario!)

Por tipo de receta, Frostings y cremas, Galletas

Ingredientes

Para la masa sablée

- 375 g (3 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 125 g (1 taza) de azúcar glass o pulverizada
- 5 g (1 cucharadita) de sal
- 100 g (1 taza) de almendras molidas o harina de almendras
- 225 g (1 taza) de mantequilla sin sal
- 1 huevo
- 1 yema de huevo

Para la crema de relleno

- 500 g (2 1/4 tazas) de crema de leche tipo chantillí o nata para montar, bien fría
- 500 g (2 1/4 tazas) de queso crema
- 125 g (1 taza) de azúcar glass o pulverizada, tamizada

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Tener preparada la bandeja a utilizar.
- 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 de trigo, la sal, el azúcar glass, la harina de almendras 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 la yema de huevo 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. Se puede agregar una cucharada de agua si se ve que la masa no se incorpora.
- Luego, estirar la masa con la ayuda de un rodillo hasta alcanzar aproximadamente 5-6 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 de letra o número que se vaya a usar y colocarla en la bandeja en la que se vaya a hornear. La masa se puede volver a hacer una bola y estirar tantas veces como sea necesario, pero siempre debe estar fría.
- Después de colocar la letra o número 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 misma.
- Llevar al horno por por 20 minutos
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Mientras la tartaleta se enfría, preparar el relleno. 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 contextura. Agregar el queso crema en 2 partes y batir a velocidad media.
- Retirar de la batidora y agregar el azúcar glass usando una paleta de goma con movimientos envolventes hasta tener una mezcla homogénea.
- Colocar la crema en una manga pastelera con una boquilla grande y redonda (de al menos 4 mm).
- Cuando la masa se haya enfriado por completo, colocar la crema con la ayuda de la manga en una de las letras, cubrir con la otra letra y con más crema. Decorar de la forma deseada y servir.
- Mantener refrigerado.

Más información en **https://annaspasteleria.com/p/1147**