

Tarta de peras

Composición:

- 01) Base.
- 02) Relleno.
- 03) Montaje y decoración.

01) Receta: Masa sable	
Ingredientes	Cantidad
Tegral Satin Cream Cake	1000 g
Harina pastelera 0000 (floja)	500 g
Margarina Vitina hojaldre lamina (Levapan)	400 g
Huevos enteros	200 g
Carat Trufex	800 g
Almendras trozadas	80 g
02) Receta: Cake de relleno.	
Tegral Savarín	500 g
Huevos enteros	175 g
Leche de coco	150 g
Aceite	125 g
Esencia de almendras	10 g
Peras en almíbar	800 g
03) Montaje y decoración:	
Brillo Hamony Cold	500 g
Carat Viruta Semiamargo (para decoración)	200 g



Procedimiento:

01) Receta – Base: Masa sable:

- Mezclar todos los ingredientes, hasta lograr una masa suave y homogénea.
- Moldear dentro de un pallet o aro de acero inoxidable formato circular.
- Sobre la masa sable, aplicar 100 g de **Carat Trufex** y 10 g almendras trozadas.

02) Receta – Relleno: Cake de relleno.

- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua, esencia de almendras y aceite.
- Incorporar la premezcla **Tegral Savarín** y mezclar hasta homogeneizar.
- Verter el preparado sobre la masa sable, previamente cubierta con el **Carat Trufex**.
- Posteriormente ubicar peras cortas en láminas (fileteadas)
- Espolvorear azúcar micropulverizada y hornear a +/- 165° C, durante 35/40 minutos.
- Pos cocción reservar a temperatura ambiente.

03) Montaje y decoración:

- Mediante un soplete, gratinar las peras ubicadas en la superficie de la tarta.
- Cubrir la totalidad de la tarta con brillo **Harmony Cold**.
- Decorar con mini peras, almendras fileteadas y vaina de vainilla.
- Finalizar con decoraciones en chocolate, elaboradas con **Carat Viruta Semiamargo**.

Rendimiento aproximado de la receta

8 unidades de 670 g