



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de la receta: Tartaletas de masa linzter, salsa toffee
y mousse de chocolate blanco y frambuesa
fresca con semiesfera de pistacho y chocolate negro
crema helada _____
Género _____
Porciones/peso: _____
Fecha de producción: _____
Observaciones: si se desea desmoldar el soufflé del molde
se debe ligar con gelatina sin sabor hidratada _____

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
masa linzter			
harina de trigo	gr	125	
sal	gr	1	
mantequilla	gr	100	
azúcar	gr	55	
huevo	gr	30	
polvo de hornear	gr	1	
almendras	gr	55	polvo de almendras
salsa toffe:			
azúcar	gr	50	
crema de leche	c.c	150	
mantequilla	gr	30	
mousse de chocolate blanco			
chocolate blanco nestle	gr	200	
claras	c.c	100	3 unidades
azúcar	gr	50	
crema de leche	gr	250	
frambuesa	gr	200	
semiesfera de chocolate			
chocolate negro chocolateria nacional	gr	250	en monedas
pistachos	gr	100	
moldes semi esferas	u	2	
materiales:			
cuchillo cebollero	u	1	
puntilla	u	1	
papel film	rollo	1	
papel encerado	rollo	1	

PROCEDIMIENTO

Para la masa linzter:

1. Hacer un sablage con la harina, azúcar, sal, polvo de hornear, polvo de almendras y la mantequilla.
2. Añadir el huevo e incorporar todos los ingredientes sin amasar para no activar el gluten.
3. Llevar al frío 30 min. y estirar, enmantequillar el molde, colocar la masa y pinchar. Colocar peso
4. Llevar al horno a 190°C y precocer por 15 min. la masa debe estar ligeramente dorada. Remover del horno y enfriar.

Para el mousse:

1. Realizar un merengue francés con las claras y azúcar, mezclar con el chocolate blanco fundido.
2. Incorporar la crema de leche batida a medio punto y moldear sobre las tartaletas cocinadas y puestas una base de salsa toffee.

Para la salsa toffee:

1. Realizar un caramelo rubio con el azúcar, agregar la crema de leche y mecer hasta que quede libre de grumos.
2. Agregar la mantequilla, reservar.

Para la semiesfera:

1. Fundir el chocolate, colocar sobre los moldes de semiesfera y agregar el pistacho, llevar al frío hasta solidificar y desmoldar.