



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Refrigerado



CATEGORÍA

Pastelería

## TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

### INGREDIENTES

#### Grupo 1 - Base de Pasta Brisa #24

Ingrediente	KG
<a href="#">Premezcla Pasta Brisa</a>	0.500
Margarina	0.150
Harina Pastelera	0.075
Huevos	0.040
Cocoa sin azúcar	0.015
<b>Peso total:</b>	<b>0.780</b>

#### Grupo 2 - Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Crema Pastelera Instantánea</a>	0.200
Leche fresca	0.500
<a href="#">Trufa Crocante</a>	0.200
<b>Peso total:</b>	<b>0.900</b>

#### Grupo 3 - Decoraciones

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Frutal de Frambuesas</a>	0.200
Frambuesas	0.250
<b>Peso total:</b>	<b>0.450</b>

## MÉTODO

### Masa de la Tarta

1. Colocar todos los ingredientes de la base de la tarta en el bol de la batidora.
2. Mezclar con la paleta hasta obtener una masa homogénea.
3. Estirar la masa y forrar un molde para tarta de tamaño 24 con 300 g de masa.
4. Hornear en blanco durante 30 minutos a 180°C.

### Crema Pastelera de Chocolate Crocante

1. Colocar en el bol la leche y la premezcla, e integrar con el globo. Dejar reposar por 5 minutos y luego batir a velocidad alta durante 8 a 10 minutos.
2. Una vez lista la crema, mezclar con la trufa crocante hasta integrar.

### Armado

1. Colocar sobre la base de la tarta horneada y enfriada la crema pastelera de chocolate, esparcir uniformemente y refrigerar. Una vez cuajada, aplicar una fina capa del relleno de frambuesa sobre la crema. Finalizar colocando las frambuesas frescas sobre toda la superficie de la tarta.