

REPOSTERÍA con

Sabores de España

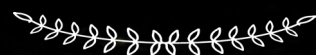
Y tú, ¿con qué receta nos sorprenderás?

Disfruta preparando y compartiendo tus dulces con sabores de España.
Tu tienda de repostería es el mejor lugar para inspirarte
y crear recetas únicas.

Inventa tu propia receta con Cerezas del Jerte y Productos de
Repostería Creativa, envíala y gana!

**¡Puedes ganar 20 kg de cerezas
y 200€ en productos de repostería!**

www.facebook.com/cakesupplies.es



Tu tienda de repostería:



Tarta Hojaldrada con Cerezas del Jerte

REPOSTERÍA con

Sabores de España



 8-10 raciones

 60 minutos

 Básico

Necesitarás...

- Mezcla para Bizcocho de Chocolate FunCakes
- Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- Huevos Medianos (M)
- Hojaldre
- Cerezas del Jerte
- Mezcla para Buttercream
- Agua
- Gotas de chocolate Negro FunCakes
- Gotas de Chocolate Blanco FunCakes
- Nonpareils plateados FunCakes
- Moldes para Layer Cake Wilton
- Spray desmoldante Bake-Easy de Wilton
- Espátula de cocina Wilton
- Rejilla de enfriado Wilton
- Bandeja de hornear galletas Wilton
- Papel de horno
- Manga pastelera
- Boquilla del nº 2

Elaboración

1. Primero de todo, preparamos las cerezas glaseadas para que se enfríen. En un bol apto para microondas, vertemos las gotas de chocolate blanco y calentamos 30 segundos a máxima potencia. Sacamos del microondas y removemos. Después vamos calentando en golpes de 10-15 segundos, removiendo cada vez, hasta que el chocolate esté fundido.
2. Preparamos la rejilla de enfriado Wilton sobre un plato, y vamos bañando las cerezas en el bol de chocolate, espolvoreando los nonpareils por encima y dejándolas sobre la rejilla para eliminar el chocolate sobrante. Una vez se haya escurrido el chocolate, las pasamos a un plato y reservamos en la nevera hasta que el chocolate se endurezca.
3. Preparamos también las virutas de chocolate. Derretimos las gotas de chocolate negro y lo ponemos en una manga pastelera con una boquilla del nº 2. Sobre una bandeja forrada con papel de horno o aluminio, dibujamos líneas con la manga y enfriamos en la nevera hasta servir.



4. Pre calentamos el horno a 180°C. Ahora preparamos las capas de hojaldre. Estiramos la placa de hojaldre y la cortamos en 3 piezas horizontales. En la parte central de cada pieza, ponemos unas cerezas limpias y deshuesadas, y cerramos la pieza formando un rulo. Vamos colocando cada rulo en los moldes de horneado, previamente engrasados con spray desmoldante, en forma de espiral. Horneamos durante 20-30 minutos hasta que el hojaldre esté bien cocido y dorado. Una vez horneado, sacamos del horno y dejamos enfriar dentro del molde sobre la rejilla de enfriado, no las desmoldaremos hasta que estén bien frías para que no se rompan.
5. Preparamos también las capas de bizcocho de chocolate. Ponemos en el bol de la batidora 200 gr. de Mezcla para Bizcocho de Chocolate FunCakes con 2 huevos y 100 gr. de mantequilla, y batimos a velocidad media hasta que los ingredientes estén integrados. Repartimos la mezcla en dos moldes previamente engrasados con spray desmoldante y horneamos durante 20 minutos. Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.
6. Por último preparamos la buttercream. Mezclamos 125 gr. de Mezcla para Buttercream con 125 ml. de agua y dejamos reposar media hora. Después añadimos 150 gr. de mantequilla sin sal y batimos 5 minutos con la pala, a velocidad media.
7. A la hora de servir, montamos la tarta. Colocamos pisos de bizcocho de chocolate y hojaldre de cerezas intercalados, separados por buttercream. Para terminar, coronamos con una capa de buttercream.
8. Con un cuchillo de cocina, picamos las líneas de chocolate para hacer virutas. Las espolvoreamos sobre la tarta y decoramos con las cerezas glaseadas antes de servir.