



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

La crema (tarta)



Herramientas

- ⦿ Batidora de varillas
- ⦿ Termómetro (sólo si no usas claras pasteurizadas)



Ingredientes

Ingredientes para una tarta de 15cms

- ⦿ 3 claras
- ⦿ 165 g de azúcar
- ⦿ 240 g de mantequilla



Ingredientes

Ingredientes para una tarta de 18cms



- ⦿ 5 claras de huevo
- ⦿ 280g de azúcar blanco
- ⦿ 400g de mantequilla pomada



Curso mesas dulces
con Alma Obregón



En ambos casos para darle sabor:

- ⦿ 3 cucharaditas de vainilla en pasta.
 - ⦿ Aroma en pasta - al gusto.
 - ⦿ 80 a 125g de Nutella o crema de Kinder, Dulce de leche, chocolate fundido, lotus, pasta de pistacho, praliné de avellana...
 - ⦿ Colorante en pasta o gel al gusto.
-
- 
-
- 

Elaboración


Preparamos la crema: calentamos las claras con el azúcar al baño maría sin dejar de remover hasta que el azúcar esté totalmente disuelto. Para mayor seguridad con respecto a las claras, si no son pasteurizadas, te recomiendo llegar hasta 74°C con un termómetro.

Si son pasteurizadas sólo has de esperar hasta que se disuelva el azúcar. Retiramos las claras del baño maría y las pasamos al bol de la batidora y batimos a velocidad media-alta hasta que se monten y tengamos un merengue bien firme.

Una vez conseguido, añadimos la mantequilla poco a poco, hasta tener una crema sedosa. Incorporamos el aroma elegido o la crema. Añadimos también el colorante.

Si tu crema tiende a tener muchas burbujas, bate un par de minutos a velocidad baja con la pala al final, cuando ya tengas la crema lista, para que desaparezcan.

Se conserva 72 h a temperatura ambiente, una semana refrigerada, 3 meses congelada.





Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Respecto a los colorantes:

Los colorantes que siempre os recomiendo son los que son en pasta o en gel. Mis marcas favoritas son:

- ⦿ **Funcakes** - los colorantes en gel son brillantes y muy bonitos.
- ⦿ **Sugarflair** - son colorantes en pasta súper potentes. El rojo extra y el negro extra son los mejores del mercado.
- ⦿ **Azucren** - los colorantes en gel y los colorantes en gel en tonos pastel me encantan.
- ⦿ **ColourMill** - son colorantes aptos también para chocolate, manchan muchísimo, pero tienen unos colores increíbles.