

“Tartaleta de piña y coco”



Xavi Donai

Chef de pastelería y responsable de cocina dulce del restaurante Lasarte (tres estrellas Michelin)



La receta

Diciembre

SABLÉ DE ALMENDRA:

- 190 gr de mantequilla en dados
- 160 gr de azúcar lustre
- 1 gr de sal
- 75 gr almendra en polvo
- 360 gr de harina
- 1 huevo

ELABORACIÓN:

Mezclar la mantequilla, después de trabajarla con las manos, con el azúcar lustre; mezclar y añadir los huevos. Incorporar la harina y amasar bien.

Estirar entre dos papeles y reposar en la nevera.

Forrar el molde de tartaleta y reservar en la nevera 20 minutos.

Cocer a 170°C durante 13 minutos.

PIÑA:

- 200 gr de piña de avión (Gumán Gastronomía)
- 160 gr de azúcar

ELABORACIÓN:

Calentar el azúcar en seco hasta que esté todo fundido y caramelizado. Apagar el fuego y añadir la piña cortada en dados y mezclar. Retirar del fuego y reservar en frío.

GANACHE DE COCO:

- 150 gr de puré de coco Sicol
- 150 gr de chocolate con leche
- 35 gr de glucosa líquida

ELABORACIÓN:

Calentar el puré de coco con la glucosa y verter sobre el chocolate semi fundido. Mezclar con túrmix y utilizar. →

EMPLATADO:

Una vez la sablé cocida dosificar un poco de la ganaché a 28°C; (que cubra el fondo de la tartaleta) y dejar cristalizar unos minutos.

Acto seguido, añadir los dados de piña cubriendo toda la ganaché y acabar de rellenar con más ganaché.

Dejar cristalizar un mínimo de 6 horas.

Espolvorear con coco rallado.

Se puede decorar con un hilo de crema de lima, unos dados de gelatina transparente de agua de coco y flores.

*Truco: Para que se pegue el coco a la tartaleta esparcir una fina capa de gelatina neutra con la paletina por toda la superficie y espolvorear encima el coco rallado.



Elaboración: 60 mins / 4 personas

¡Es tiempo de piña!