



# Tarta helada de coco y fresa

Una receta original de la École Valrhona para la marca Adamance



## Streusel prensado coco helado

- 540 g Streusel de almendra (Esenciales)
- 135 g Eclat d'or
- 90 g Praliné Almendra 55 % y coco
- 54 g Coco rallado tostado
- 54 g Mantequilla Líquida Clarificada Valrhona
- 27 g Manteca de cacao

### 900 g Peso Total

Mezclar el streusel, el Éclat d'Or y el coco tostado.

Mezclar el praliné, la mantequilla líquida y la manteca de cacao, después incorporar al streusel.

## Streusel de almendra (Esenciales) para "Streusel prensado coco helado"

- 144 g Azúcar moreno
- 144 g Harina de almendra extrafina SOSA
- 0,96 g Sal fina
- 144 g Harina T55
- 144 g Mantequilla seca 84 %

### 540 g Peso total

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados con los otros ingredientes hasta obtener una masa desmenuzable y granulosa.

Cocción: 150 / 160 °C.

## Sorbete de puré de fresa 100 % Adamance

- 1300 g Puré de fresas Charlotte y Magnum 100 %
- 192 g Agua mineral
- 300 g Azúcar
- 120 g Glucosa en polvo DE33 SOSA
- 80 g Dextrosa SOSA
- 8 g Estabilizante

### 2000 g Peso total

Calentar el agua.

A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada).

A 45 °C, añadir los estabilizantes mezclados con una parte del azúcar inicial (un 10 %).

Pasteurizar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a +4 °C.

Mezclar el sirope, el zumo y la pulpa de fruta y batir.

Dejar reposar la mezcla durante al menos 4 horas.

Batir y mantecar entre -6 y -10 °C. Almacenar en el congelador a -18 °C

## **Ganache montada helada coco lima Adamance**

- 310 g Crema de coco 100 %**
- 30 g Puré de lima de Persia 100 %**
- 90 g Dextrosa SOSA**
- 90 g Glucosa DE60 SOSA**
- 30 g Masa de gelatina**
- 450 g Nata UHT 35 %**

### **1000 g Peso total**

Calentar la crema de coco con los azúcares.

A 85 °C, añadir la masa de gelatina.

Enfriar la mezcla, añadir la nata fría y batir de nuevo.

Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente 12 horas.

Montar.

## **Masa de gelatina para «Ganache montada helada coco lima Adamance»**

- 5 g Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA**
- 25 g Agua mineral**

### **30 g Peso total**

Pesar la gelatina y el agua fría.

Mezclar y dejar hidratar la gelatina.

## **Topping puré de fresa 100 % Adamance**

- 269 g Puré de fresas Charlotte y Magnum 100 %**
- 11 g Puré de limón Femminello 100 %**
- 108 g Glucosa DE60 SOSA**
- 54 g Azúcar**
- 54 g Dextrosa SOSA**
- 5 g Pectina NH SOSA**

### **500 g**

#### **Peso total**

Mezclar un 10 % del azúcar con la pectina NH.

Mezclar el puré de fruta con los azúcares y calentar a 45 °C.

Añadir la mezcla trehalosa/pectina NH.

Calentar a 85 °C durante unos 2 minutos. Enfriar y utilizar a 4 °C

## **Glaseado Absolu para pulverizar en frío (para helado)**

- 50 g Agua mineral**
- 75 g Dextrosa SOSA**
- 50 g Glucosa DE60 SOSA**
- 325 g Glaseado Absolu Cristal**

### **500 g Peso total**

Mezclar el agua, la dextrosa y la glucosa DE60 y llevar a ebullición.  
Verter sobre el glaseado Absolu Cristal y batir.  
Utilizar el glaseado para pulverizar a 25 °C.

## **Tarta helada de coco y fresa**

**900 g Streusel prensado coco helado**  
**2000 g Sorbete de puré de fresa 100 % Adamance**  
**1000 g Ganache montada helada coco lima Adamance**  
**500 g Topping puré de fresa 100 % Adamance**  
**500 g Glaseado Absolu para pulverizar en frío (para helado)**

**4900 g Peso total**

### **Preparación :**

Preparar el sorbete de fresa. Realizar el topping de fresa.

Realizar el glaseado neutro.

Realizar la ganache montada helada de coco y lima y dejar cristalizar en frío.

Preparar el streusel prensado y verter 140 g en un aro de 16 cm de diámetro.

Con un aro de 14 cm de diámetro, prensar para que suba por los bordes (unos 2 cm de altura).

Después, extender el fondo de la tarta con una cuchara, congelar.

### **Montaje :**

Mantecar el sorbete de fresa y escudillar con la manga en los moldes de silicona en forma de fresa. Congelar, desmoldar sobre placa fría y reservar en el congelador.

Escudillar unos 150 g de sorbete sobre el fondo de streusel prensado.

Escudillar en espiral sobre el sorbete unos 80 g de topping de fresa, congelar.

Montar la ganache y escudillar con la manga unos 120 g sobre el confitado de fresa.

Agregar a la ganache el sorbete de fresas moldeado y congelar.

Pulverizar con el glaseado neutro.