

TARTAS

Sus posibilidades son casi ilimitadas. Bases de esponjosos bizcochos, crujientes merengues, ligerísimos hojaldres o doradas masas quebradas se enriquecen y transforman en compañía de delicadas cremas, jugosas frutas, etéreas *mousses* o la deliciosa contundencia de los frutos secos y el exótico aroma del ron o la vainilla. Pocas veces, como ahora, manda la imaginación.

Tipos y Variedades



De Bizcocho

Tienen como base un bizcocho cortado en capas horizontales que se rellena al gusto, y cuya superficie se decora con nata, glaseado o azúcar glasé.

De Hojaldre

La más emblemática es el **milhojas**, consistente en varias capas de hojaldre superpuestas con nata y crema intercaladas. Las tartas de **frutas frescas** están compuestas por una base de hojaldre cocido, cubierta de crema, sobre la que se colocan frutas frescas abrillantadas con un glaseado. Las **de manzana** llevan una base de hojaldre crudo, sobre la que se colocan láminas de manzana espolvoreadas con azúcar y cocidas juntas.



De Masa Quebrada o "Brisa"



ambas.

Consisten en una tartaleta de masa quebrada o *brisa*, horneada en blanco y, posteriormente, rellena con crema, frutas o una mezcla de

Cubiertas



Son tartas de frutas u otro relleno cubiertas con pasta *brisa* o quebrada, masa de hojaldre o una masa semejante a la del bizcocho. Se hacen y presentan en el mismo molde de porcelana.

De Queso



Hay dos tipos: las que **se cuecen en el horno** e incluyen en su fórmula, además de queso, huevos, azúcar y algo de harina para estabilizar el resto de los ingredientes; y las que **no precisan**

cocción, porque cuentan con gelatina entre sus ingredientes y suelen llevar una base de masa quebrada o galletas.

De Merengue



Están formadas por planchas de merengue puestas en manga pastelera y cocidas lentamente a baja temperatura, hasta que quedan secas y crujientes. Estas capas se superponen intercalando una crema. La versión más moderna consiste en rodear los discos con lenguas de merengue, imitando una charlota.

"Charlotas"



Existen dos versiones: la **charlota inglesa**, que consiste en forrar un molde con rebanadas de pan de molde untadas con mantequilla y rellenarlo con una crema a base de mermelada o compota de frutas y huevos que después se hornea; y la **charlota parisién**, más fina, ya que el molde se recubre con bizcochos de soletilla y se

rellena con una crema *bavarois*. En ocasiones, los bizcochos de soletilla se sustituyen por tiras o discos de brazo de gitano, o se alternan ambos.

Técnicas

De Merengue:

Se prepara un merengue básico, se pone en la manga pastelera y se forman círculos o rectángulos sobre la placa engrasada y forrada con papel también engrasado. Se espolvorean con azúcar glasé y se cuecen a 100 °C durante 3 horas. Se prepara la crema del relleno, se montan las placas de merengue con el relleno intercalado y se cubren con azúcar glasé. Ésta es la técnica de los rusos, que puede incorporar almendra molida al merengue.

De Bizcocho:

Se prepara un bizcocho esponjoso o de mantequilla, tipo genovesa, al gusto. Para ello, se baten los huevos con el azúcar y la ralladura de limón en la batidora de varillas. Se añade la harina, tamizada, con movimientos envolventes para evitar que baje la mezcla y, por último, la mantequilla fundida. Se hornea a 180 °C hasta que al pincharlo con una aguja ésta salga limpia. Se deja enfriar sobre una rejilla y se le da la vuelta. Se marcan las divisiones en 3 ó 4 capas y se cortan. Se prepara el relleno indicado en la receta. Se hace un almíbar ligero para emborrachar las capas de bizcocho. Se coloca una capa de bizcocho sobre una rejilla, se humedece ligeramente con almíbar y se cubre con el relleno. Se cubre con otro disco de bizcocho y se repite la operación hasta cubrir con el último disco. Se pinta la superficie con una glasa y se le da la cobertura que indique la receta.

Cubiertas:

Se ponen las frutas que indique la receta, peladas y troceadas, en una fuente refractaria del tamaño adecuado. Se rocían con azúcar, zumo y ralladura de limón o naranja, y se introducen en el horno hasta que las frutas estén blandas. Se cubre con una mezcla de huevos batidos con azúcar a los que se añade mantequilla, 2 cucharadas de leche y, por último, la harina mezclada con la levadura. Se vierte la preparación sobre la fruta cocida y se introduce en el horno a 180 °C durante 10 minutos. Luego, se continúa la cocción a temperatura algo más suave, hasta que al introducir una aguja en la masa ésta salga limpia. Si el molde va cubierto de masa, se pone en él el relleno indicado en la receta y se cubre con masa rebasando los bordes, que se humedecen para que la masa se pegue. Se hace un agujerito en el centro para que salga el vapor y se adorna la superficie con hojitas y dibujos de masa. Se pinta con clara o yema de huevo y se cuece en el horno a temperatura alta.

De Masa Quebrada o "Brisa":

Se extiende la masa y se forra con ella un molde engrasado. Se pincha el fondo y, si la receta indica hornear en vacío, se cubre con papel de aluminio y se ponen encima unas legumbres secas para evitar que suba la masa. Conviene quitar el papel y las

legumbres unos 5-10 minutos antes de terminar el tiempo de cocción de la tartaleta, para que se dore bien el fondo. Generalmente, la tartaleta se cuece en vacío 2/3 del tiempo total indicado en la receta. Luego, se rellena y se termina de cocer. Si la tarta lleva frutas, se abrillanta la superficie con un glaseado de mermelada.

De Queso:

Si se hace en el **horno**, lleva una base de galletas o una tartaleta de masa quebrada cocida. Se baten los huevos en un cuenco con el resto de los ingredientes especificados en la receta, hasta que la mezcla esponje. Se vierte la preparación en el molde y se hornea el tiempo indicado en la receta. Se sirve espolvoreada con azúcar glasé.

De Hojaldre:

Si se va a preparar un **milhojas**, se espolvorea la mesa y el rodillo con azúcar glasé, se extiende la masa dejándola de 1/2 cm. de grueso y se cortan varios rectángulos. Se colocan sobre la placa pastelera húmeda, se pintan con huevo batido y se cuecen en el horno precalentado a 210 °C. Se montan los rectángulos superpuestos intercalando crema entre las capas. Se espolvorea la superficie con azúcar glasé.

Para las **tartas de frutas** se siguen los mismos pasos, pero con un sólo rectángulo de hojaldre, cuyos bordes se cubren con una tira de la misma masa de 2 cm. de ancho -a modo de barandilla- y se pinta con huevo. Se pincha la base con un tenedor para evitar que suba y se cuece como el milhojas. Una vez frío el hojaldre, se llena con frutas de temporada colocadas de forma decorativa y se cubren con un glaseado de fruta (que no sea roja, porque altera su color), para darles brillo.

"Charlotas":

La más popular es la *charlota parisién*. Se forra un molde de paredes altas con bizcochos de soletilla, rebanadas de brazo de gitano o láminas finas de bizcocho. Se prepara un *bavarois* y se rellena el molde. Se deja enfriar hasta que la crema cuaje. Se vuelca sobre una fuente, se decora al gusto y se sirve acompañada de unas natillas o un *coulis* de frutas, según el ingrediente principal del *bavarois*.
