

Tartas

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:58

Actualizado: 30/04/2018 20:01

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/tartas.pdf>

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