

**TARTA
FRIDA KAHLO**



**BY
CHEF JEAN LUC**

TARTA FRIDA KAHLO

CLASE I

MASA SABLÉE

INGREDIENTES

- *500 g harina de trigo*
- *300 g de mantequilla*
- *3 g sal*
- *190 g azúcar glass*
- *70 g polvo de almendras*
- *110 g huevos (2 huevos)*

UTENSILIOS

- *batidora*
- *Rodillo*
- *aro para tarta*
- *tapete siliconado perforado*

CLASE LIVE I

Haz esta masa para tarta, el paso a paso lo encontrarás en este video.

[Masa Sablée con Chef Jean Luc](#)

TARTA FRIDA KAHLO

CLASE 2

INGREDIENTES

Crema de almendras:

- 90 g mantequilla a temperatura ambiente (blanda)
- 90 g azúcar
- 90 g huevos (1 1/2 huevo)
- 90 g polvo de almendras
- 1 gota esencia almendras
- 1 cucharita ron o controy
- Algunas frambuesas o arándanos

Crèmeux de Maracuyá

- 225 g pulpa de maracuya (sin semillas)
- 3 huevos
- 175 g azúcar
- 35 g masa gelatina (5 g grenetina anteriormente hidratada con 30 g agua fría, y conservada en el refri.
- 225 g mantequilla fría (dura)

TARTA FRIDA KAHLO

UTENSILIOS

- *Kitchen Aid o batidor manual*
- *Licuada manual de inmersión*
- *Cacerola*
- *Bowl*
- *Espátula de silicona*
- *Aro de metal de 16 cms de diámetro*
- *Papel film*
- *Opción : moldes esféricos de silicona*

CLASE LIVE 2

Para el paso a paso del relleno de crema de almendra y maracuyá checa el video

[Rellenos de tarta con el Chef](#)

[Jean Luc](#)

GLASEADO COLOR SIN GLUCOSA

(PARA GLACEAR 1 O 2 PASTELES)

INGREDIENTES

- *150 g crema líquida*
- *120 g leche condensada azucarada*
- *8 g fécula maíz*
- *30 g chocolate blanco*
- *21 g masa gelatina*
- *Unas gotas de colorante, cualquier color*

PROCESO

- *En una cacerola, mezclar la crema y la leche condensada.*
- *En un pequeño bowl, echar un poco de la mezcla sobre la fécula, añadir unas gotas de colorante y mezclar bien.*
- *Calentar el resto.*
- *Añadir la mezcla fécula / colorante y calentar sin parar de remover hasta hervir.*
- *Echar sobre el chocolate blanco, mezclar.*
- *Añadir la masa gelatina, mezclar.*
- *Mezclar con el mixer a velocidad baja.*
- *Dejar de reposar 12 horas en la heladera.*
- *Usar entre los 25°- 30°*

EL GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE

(PARA GLACEAR 1 O 2 PASTELES)

INGREDIENTES

- 170 g azúcar
- 100 g agua
- 90 g crema de leche líquida
- 75 g cacao en polvo
- 84 g masa gelatina

PROCESO

- *En una cacerola, mezclar el agua, el azúcar, la crema de leche, el polvo de cacao, y hacer hervir unos 3-4 minutos.*
- *Agregar la masa gelatina*
- *Mezclar con el mixer, velocidad baja.*
- *Dejar una noche en la heladera.*
- *Usar a 30°C*

EL BRILLO CRÍTICO

INGREDIENTES

- *150 g de agua*
- *200 g de azúcar común*
- *50 g glucosa*
- *Cáscara de un 1/2 limón*
- *70 g masa gelatina*

PROCESO

- *En una cacerola, hacer hervir el agua, el azúcar, la glucosa y la ralladura del 1/2 limón.*
- *Cuando hierva, sacar del fuego y agregar la gelatina.*
- *Mezclar, filtrar y dejar enfriar en la heladera hasta que se endurezca.*
- *Usar el brillo derretido (unos segundos al microondas) y pintar con una brocha.*

TARTA FRIDA KAHLO

No olvides seguirnos en
nuestras redes sociales

Chef Jean Luc
[@dulcefrancia.uymx](https://www.instagram.com/dulcefrancia.uymx)

CG central gourmet

[@centralgourmetmx](https://www.instagram.com/centralgourmetmx)

La tienda para los
amantes de la repostería