

# TARTELETA DE FRUTAS



REDSUMA



## INGREDIENTES

Masa: (misma que para el pie de limón)

Relleno: Crema pastelera

300 cc de leche

30 grs de maicena

1 yema de huevo

70 grs de azúcar gr.

5 cc de esencia de vainilla

Fruta a gusto para decorar.

Brillo comestible:

100 cc de agua fría

100 gr de azúcar gr.

8 grs de jalea sin sabor

## PREPARACION

1. Sigue el mismo proceso del Pie de Limón
2. Crema Pastelera (Relleno)
3. Disolver: En un bowl, mezcla la maicena, azúcar con la leche fría y la yema.
4. Pasa la mezcla por un colador para sacar los grumos que pudieran quedar a una olla.
5. Calentar: Pon la olla a fuego medio hasta que rompa a hervir y cuaje la preparación
6. Espesar: Cocina por 1 a 2 minutos (para que se cocine el almidón) hasta que espese.
7. Finalizar: Retira del fuego, añade la esencia de vainilla y deja enfriar con film plástico tocando la superficie (para que no se le haga costra).
8. Luego sacar la crema pastelera del refrigerador y batir hasta que quede una crema suave y vaciar a la masa
9. Agregar la fruta (frutilla, durazno, kiwi.)
10. Brillo Comestible: Hacer un almíbar con el azúcar y el agua, agrega jalea ya hidratada.
11. Entibiar y dar pinceladas a la fruta para proteger la fruta de la oxidación y darle un acabado profesional.



## INGREDIENTES

400 grs de harina  
20 grs de polvos de hor.  
5 grs de sal  
600 grs de azúcar gr.  
100 grs d margarina  
1 huevo  
60 cc de yogurt natural  
150 cc de crema nestle  
1 huevo para dora  
200 grs de queso rallado  
1 cibulete  
5 grs de orégano

## PREPARACION

1. Hacer mice an pleace
2. Cernir la harina, polvos de hornear, sal y azúcar con la margarina, unir todo hasta obtener un harinado.
3. En un bowl mezclar el huevo, yogurt natural y crema de leche (nestle, soprole, colum) y volcar sobre las migas.
4. unir todo sin amasar .solo juntar la masa.
5. Estirar la masa de 2 cm de grosor y plegarla sobre sí misma.
6. Cortar con cortador redondo de 6 cm de diámetro.
7. pasar las piezas cortadas a placa de horno enmantecado y pintar con dora (huevo)
8. Decorar con queso rallado , ciboulette u orégano.
9. Hornear a 180 grs por 15 a 18 minutos .
10. Rellenar con queso crema y ciboulette es opcional.