

REPOSTERÍA con

Sabores de España

Y tú, ¿con qué receta nos sorprenderás?

Disfruta preparando y compartiendo tus dulces con sabores de España.
Tu tienda de repostería es el mejor lugar para inspirarte
y crear recetas únicas.

Inventa tu propia receta con Cerezas del Jerte y Productos de
Repostería Creativa, envíala y gana!

**¡Puedes ganar 20 kg de cerezas
y 200€ en productos de repostería!**

www.facebook.com/cakesupplies.es



Tu tienda de repostería:

Accede en:



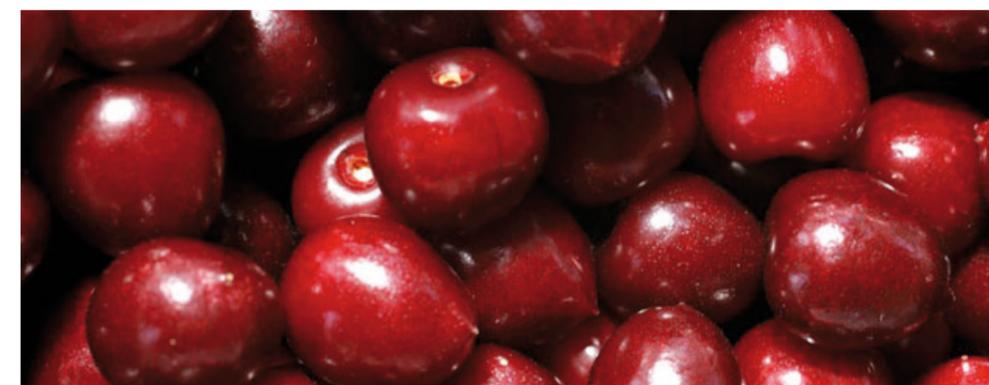
Picota
JERTE



Tartaletas de crema con Cerezas del Jerte

REPOSTERÍA con

Sabores de España



 12 tartaletas

 30 minutos

 Básico

Necesitarás...

- Cerezas del Jerte deshuesadas
- Azúcar blanco
- Sirope para calar Kirsch de FunCakes
- Pasta de Cerezas FunCakes
- Mezcla para Galletas FunCakes
- Mantequilla sin sal
- Un huevo grande
- Mezcla para Crema Pastelera FunCakes
- Agua
- Azúcar Perlado FunCakes
- Cortadores con borde rizado Fat Daddio's
- Bandeja para hornear cupcakes Wilton
- Spray desmoldante Bake-Easy Wilton
- Papel film
- Papel de horno
- Rodillo
- Manga pastelera desechable
- Boquilla 1D Wilton
- Rejilla de enfriado Wilton

Elaboración

1. La noche de antes ponemos a macerar las cerezas. En un bol, ponemos 300 gr. de cerezas con 200 gr. de azúcar blanco, 1 cucharada de Pasta de Cerezas, 2 cucharadas de sirope Kirsch, y las tapamos con papel film. Reservamos toda la noche en la nevera.
2. Al día siguiente, preparamos la masa para la base de las tartaletas. En el bol de la batidora, mezclamos 500 gr. de Mezcla para Galletas FunCakes con 120 gr. de mantequilla sin sal y un huevo grande. Ponemos menos mantequilla de lo habitual para que nos queden unas tartaletas más crujientes. Mezclamos a velocidad media con la pala, lo justo hasta integrar los ingredientes, y después dejamos la masa en la nevera envuelta en papel film durante una hora.



3. Pasada una hora, sacamos la masa de la nevera y la extendemos con la ayuda de un rodillo sobre el papel de horno. Así extendida, ponemos de nuevo en la nevera durante 15 minutos más, y mientras, encendemos el horno a 180°C para que se vaya calentando.
4. Pasados los 15 minutos, sacamos la masa y cortamos círculos con el cortador de borde rizado. Colocamos cada círculo dentro de las cavidades del molde para hornear cupcakes, previamente engrasado con spray desmoldante Bake-Easy de Wilton, y horneamos nuestras bases de tartaletas durante 20 minutos. Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.
5. Para preparar la crema pastelera, mezclamos 100 gr. de Mezcla para Crema Pastelera FunCakes con 100 ml. de agua, y batimos enérgicamente durante 2-3 minutos. Dejamos reposar 5 minutos para que la crema se espese, y después la ponemos en una manga pastelera con boquilla 1D de Wilton. Ponemos un poquito de crema en el fondo de nuestras tartaletas.
6. Para terminar, ponemos sobre la crema ponemos una cucharadita de cerezas maceradas con el almíbar que habrán formado, y decoramos con un poco de azúcar perlado. Enfriamos 30 minutos y servimos.

