

Tarta de Higos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

Insert de confitura de higos al brandy

Crujiente de nuez

Bizcocho almendras

Mousse de higos

Glaseado espejo higos

Pincelar bizcocho con chocolate

Coulis de higos

Bizcocho sifón de almendra

Espuma de Baileys en sifón

ELABORACIÓN

Mousse de higos

Base cremosa y ligera que aporta frescura y suaviza el crujiente. Puede hacerse con puré de higos frescos o con confitura de higos al brandy.

Insert de confitura de higos al brandy

Disco firme de 0,5–1 cm, congelado, que aporta sabor intenso a higo y aroma a brandy. Opcional: refuerzo con gelatina para mayor estabilidad.

Fina capa de mousse sobre el insert (2–3 mm)

Ayuda a pegar el insert al crujiente y suaviza la transición de texturas.

Crujiente de nuez + arroz inflado (congelado)

Disco de 1 cm aprox. con praliné de nuez, chocolate negro y arroz inflado. Firme, aireado y crujiente al cortar.

Fina capa de mousse sobre el crujiente (1–2 mm)

Pegamento entre crujiente y bizcocho, mantiene la textura y evita que el crujiente se deslice.

Bizcocho sin gluten

Disco de 2–3 cm de altura, esponjoso, bañado con almíbar de Pedro Ximénez para humedad y sabor.

Cubrir con el resto de mousse hasta el borde

Cierra la tarta y crea la forma final para glaseado.

Glaseado brillante de higo

Aporta brillo, color y protección; se aplica sobre la tarta congelada.

Decoración

Mini nueces caramelizadas y copos de oro comestible o detalles de chocolate.

MAVILLUM