

Tarta de Higos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.

Tarta de Higos - 2

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.